

USER GUIDE
Mealstream EC401 & RD401
Mealstream EC403

ENGLISH

IMPORTANT INFORMATION
READ BEFORE USE
PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS

GB

FRANÇAIS

INFORMATIONS IMPORTANTES
LIRE AVANT UTILISATION
INSTRUCTIONS À CONSERVER

F

DEUTSCH

WICHTIGE INFORMATIONEN
VOR ANWENDUNG LESEN
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

D

ESPAÑOL

INFORMACIÓN IMPORTANTE
LEER ANTES DE LA UTILIZACIÓN
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

E

CONTENTS

Safety instructions.....	3
Precautions	3
Electrical supply.....	4
Installation instructions.....	5
Suitable cooking utensils	6
Introduction	8
Main features	9
Control panel.....	10
Operating instructions:	
Manual mode	11
Programing number pads	12
Running a Program.....	13
Manual controls (RD401 models)	14
Cleaning.....	15-16
Menukey: changing oven menu programs.....	17
Problem solving	18
Technical specification	18
Service Contact Details.....	19

PLEASE READ THE FOLLOWING
SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. DO NOT operate empty, without food or liquid inside the oven, as this will result in overheating and may cause damage.
2. NEVER remove the exterior casework of the oven.
3. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.
4. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other part oven.
5. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.
6. NEVER hang tea towels or cloths on any part of the oven.
7. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Engineer.
8. All service and repair work must be carried out by an approved Engineer.
9. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Engineer.
10. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.
11. When heating liquids using microwave only or combination function, the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.
12. Feeding bottles and baby food jars should be opened when heating, the contents stirred or shaken and the temperature checked prior to consumption to avoid burns.
13. Never use the oven to heat alcohol, e.g. brandy, rum etc. Also, food containing alcohol, such as Christmas pudding, can more easily catch fire if overheated.
14. Never attempt to deep fry in the oven.
15. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
16. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED

1. Read this manual before using your oven.
2. As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.
3. The oven interior, door seals should be cleaned frequently, following the instructions described in the CLEANING section.
4. There is no need to switch off your oven after each function but remember to switch off at the end of the day or period of operation.
5. Microwave energy should not be used to dry linen or warm plates.
6. As with any cooking appliance, care should be taken to avoid combustion of the items within the oven.

If smoke is observed:

- Switch off
- Isolate from the electrical supply
- Keep the door closed to stifle any flames

7. Ensure food is placed centrally in cavity for best results.
8. When using the microwave only function, cover the food to prevent splashing the walls of the cavity.
9. Food in combustible plastic or paper containers should only be used in microwave only function and checked frequently to avoid the possibility of ignition.
10. Items should be **unwrapped** when using convection and combination functions.
11. Eggs and whole hard-boiled eggs should **not** be heated using the microwave or combination function as they may explode.
12. Food with a skin, e.g. potatoes, apples, sausages etc. should be pierced before heating.
13. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
14. Excess fat should be removed during 'roasting' and before lifting heavy containers from the oven.
15. In the event of glass breaking or shattering within the oven, ensure that food is totally free of glass particles. If in doubt, dispose of any food that was in the oven at the time of the breakage.
16. DO NOT attempt to operate this oven with: object caught in door, door that does not close properly or damaged door, hinge, latch, sealing surface or without food in the oven.

ELECTRICAL SUPPLY

WARNING

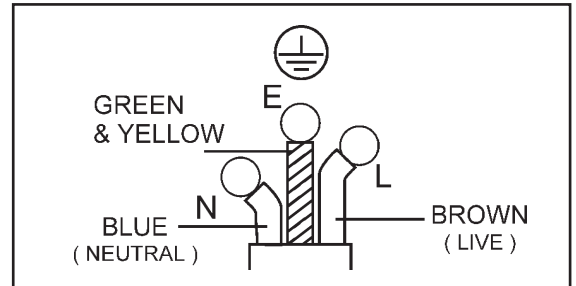
This appliance must be earthed. Failure to do so may result in electric shock and death.

Mealstream EC401EE5, RD401 (13A) UK models

The electricity supply lead is located at the rear of the oven. All UK models are supplied with a fitted and approved 13 amp moulded plug. We strongly recommend that this plug is never removed. However certain establishments may require a different plug to be fitted. In this case, the following wiring instructions should be observed

New plugs should only be fitted by a qualified electrician.

The power outlet used must be individually fused at 13 Amps. It is essential that the socket is properly installed and earthed. It should be fed from a circuit which is suitable for high power electrical appliances and it is important that this circuit is not overloaded.



Warning: Never use extension leads or adaptors.

Mealstream EC401XX5 EC401XE5, RD401XE, EC403XE, EC403XX5 (30A)

WARNING

The Mealstream EC401 & RD401 (30A) must be connected to a separate electrical supply rated at 30 Amps by a qualified and approved electrician. A suitable 30 amp rated isolating switch with a 3mm contact gap on both poles should be fitted for each oven installed.

Establishments with standard (Type 'B') circuit breakers are sensitive to 'surges' which occur on switching on freezers, refrigerators and other catering equipment, including microwave ovens. Because of this, we strongly recommend that a separate Type 'C' circuit breaker (designed specifically for this type of equipment) must be fitted. An individual, suitably rated circuit breaker should be fitted for each oven installed.

EC401XX5 & EC403XX5 models only

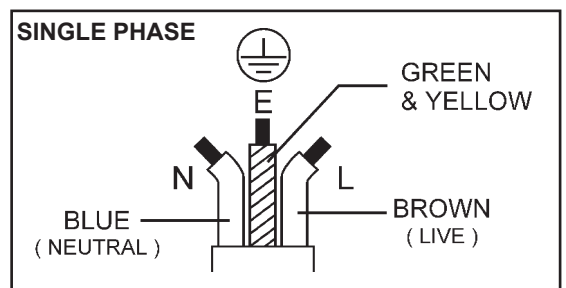
This equipment complies with EN61000-3-11 when connected to a mains supply having a maximum impedance (Z_{max}) of 0.35ohms.

The user should determine in consultation with the supply authority, if necessary, that the equipment is connected only to a supply of Z_{max} or less.

SINGLE PHASE

UK models are fitted with a Blue 32Amp Plug to BS EN 60309.2

The Circuit Breaker should be rated at 45A (TypeC).

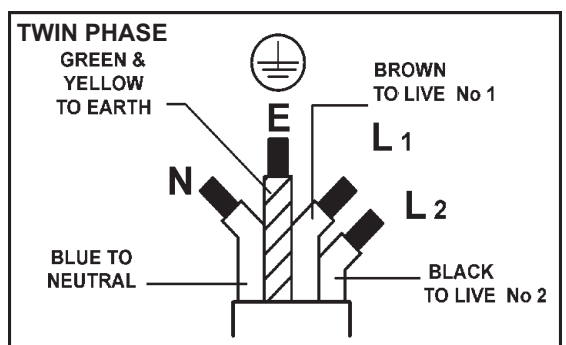


TWIN PHASE

The Mealstream 401 oven Twin Phase models should be connected as shown.

The Circuit Breaker should be rated at 16amps/ phase (TypeC).

If you are in any doubt about your electrical supply, seek the advice of a qualified electrician



INSTALLATION

Remove packing material and protective film from the oven.

Check for obvious signs of transit damage. If necessary, inform the supplier IMMEDIATELY.

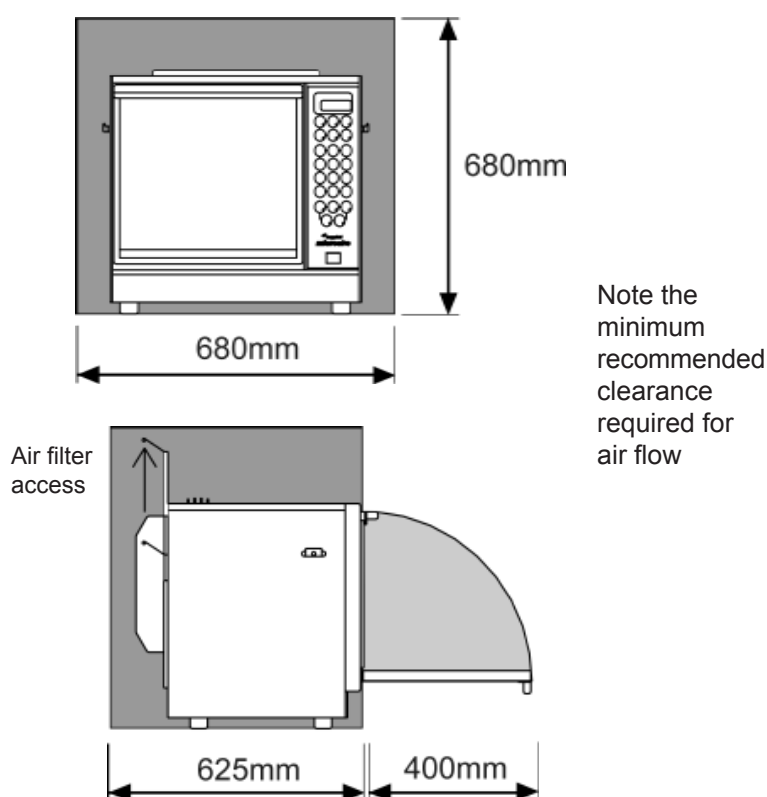
Remove and check accessories:

2 turntable trays, 1 rack, 1 oven tray, 1 handle, 1 turntable disc,
Service registration card, operating and cleaning instruction sheet.

LOCATION AND POSITIONING

Choose a site away from major heat sources.

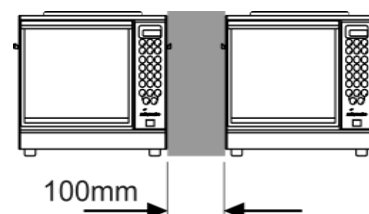
DO NOT position so that hot air is drawn in from fryers, grills, griddles, etc.
A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a
hob, stove or range.



Note:

The air intake is located at the rear of the oven, even with the clearance specified below it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills and griddles as this will deteriorate the life and performance of the oven.

Do not stack the oven directly on top of another. Use a separate shelf or double tiered stand.



Note:

100mm is the recommended minimum clearance between two ovens side by side.

Place the oven on a flat surface that is LEVEL, STRONG and STABLE.
Allow a minimum of 150mm clearance above the oven for hot air to escape and for removal of the air filter for cleaning. Allow a minimum clearance of 50mm to the rear and each side to allow air to circulate freely.

The air intake is located at the rear of the oven and even with the clearance specified above it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills or griddles.

Allow a sufficient clearance of 400mm in front of the oven for the door to open fully.

Do not affix labels/stickers to oven other than those applied by the manufacturer

WARNING:

Check that the AIR FILTER is in place prior to operation (see Main Features)

SUITABLE COOKING UTENSILS

Manufacturer's instructions should be checked to determine the suitability of individual containers or utensils using each of the cooking functions combination (microwave+convection), convection only and microwave only.

The following chart provides general guidelines:

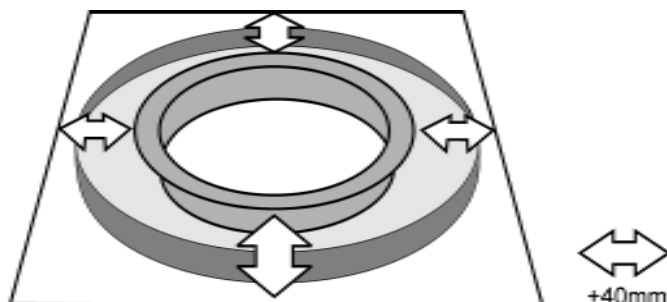
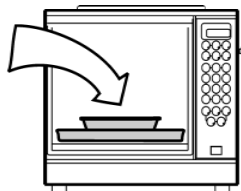
	combination	convection only	microwave only	
Heat resistant containers				
Toughened glass	✓	✓	✓	Do not use items with metallic decoration.
Vitreous ceramics	✓	✓	✓	
Earthenware	✓	✓	✓	
(porcelain, crockery, china etc.)				
Metallic Pans				
Metallic containers. (To fit in turntable tray only)	✓	✓	✗	Metallic pans may only be used when placed on the vitreous enamel turntable tray. See page 7 use of metallic items
Plastic containers				
Rigid, boilable, plastic containers	✗	✗	✓	Dual-ovenable plastic containers (up to certain temperatures) are now available. Check manufacturer's instructions before use
Disposables				
Combustibles (paper, card, etc)	✗	✗	✓	Cling film should not come into contact with food.
Microwave-suitable cling film	✗	✗	✓	
Other utensils				
Tie tags	✗	✗	✗	No kitchen utensil should be left in food while it is cooking
Cutlery	✗	✗	✗	
Temperature probes	✗	✗	✗	
Accessories (supplied)				
Tray	✗	✓	✗	
Rack	✗	✓	✗	
Turntable	✓	✓	✓	

THE USE OF METALLIC ITEMS IN COMBINATION AND MICROWAVE ONLY FUNCTIONS

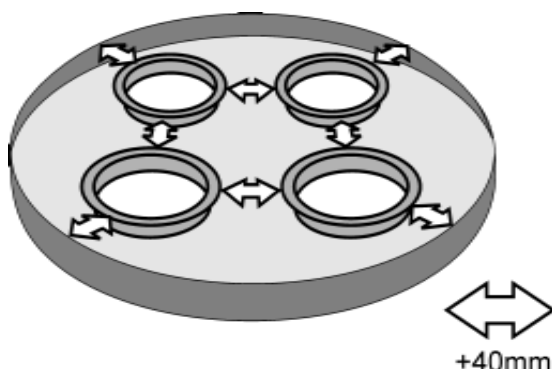
Metallic Pans must only be used in the turntable tray.

The turntable is made of vitreous enamel which acts as an insulator and allows the safe use of metal pans in controlled conditions.

Position large metal pans centrally in the oven at least 40mm (1.5 inches) from side walls.



Position individual metal containers evenly at least 40mm(1.5 inches) from each other and the edge of the turntable.



Avoid using metal pans greater than 65mm (2.5 inches) in depth as this may reflect microwaves and alter the time required to heat the food thoroughly.

Do not place metal containers of any size inside another metal container as arcing may occur.

INCREASING THE OVEN'S CAPACITY (CONVECTION ONLY)

Racks and oven trays may be inserted into the oven along the fitted runners to increase the ovens capacity **in convection only cooking** and must not be used in microwave and combination cooking.

WARNING:

Care must be taken to position containers correctly.

If metal containers are placed too close to each other or the sides of the oven, arcing may occur which may damage the oven.

WARNING:

If a metallic, crackling sound is heard during combination or microwave only functions, open the door to stop cooking and re-position containers correctly.

If metal items (including silver serving flats) become spot burned due to arcing, discontinue their use in the oven.

WARNING:

Never use the oven in Microwave Only or Combination function with **racks or trays** in place

INTRODUCTION

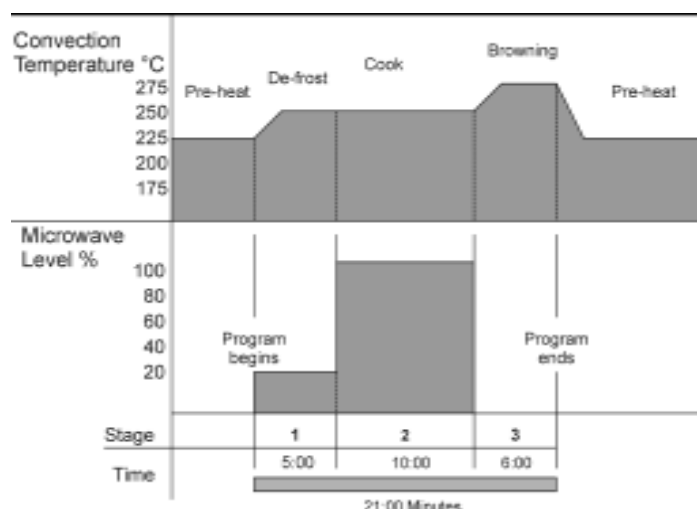
The Mealstream 400 Series ovens offer catering kitchens the flexibility of three heating functions; microwave only, convection only, and combination cooking.

Combination cooking enables high quality results to be achieved in a fraction of the time taken by conventional cooking, particularly when baking, browning, roasting, grilling or producing gratinee dishes.

Once established, precise instructions for combination or convection cooking of selected items may be programmed into the ovens memory so that they can be repeated easily and accurately.

Multi-Stage Programming: EC401 & EC403 models

The electronic controls on the oven offer even greater flexibility by allowing multi-stage programming. This enables the exact conditions required for quality results to be set according to the food type.



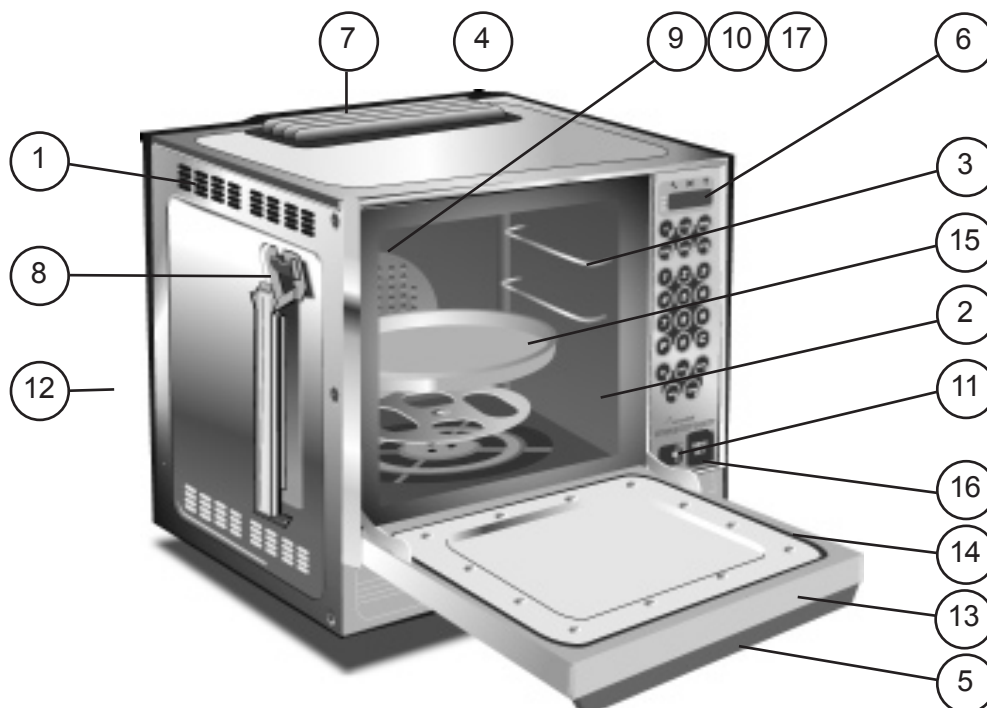
A typical 3-stage program is shown. The Oven is pre-heated at 225°C. Stage 1 begins by applying a gentle microwave power of 25% (ideal for defrosting) while the convection temperature rises to 250°C. In Stage 2 the microwave power increases to maximum (100%). In the final, browning stage the convection temperature is increased to 275°C with no microwave energy applied.

This is only one example of an infinite number of possible multi-stage programs that can be created and stored. Programs can have one, two, or three stages.

Note: remember convection temperature takes time to change. Do not expect an instant response when a different temperature is activated.

The instructions outlined in this guide are intended to ensure the safety and long life of your Merrychef oven.

MAIN FEATURES



1 AIR OUTLETS

These vents on the side panels enable air which has been used to cool internal components to escape. It will not allow microwave energy to escape into the environment. They must be kept free from obstruction.

2 OVEN CAVITY

The cavity is constructed mainly from stainless steel and vitreous enamelled panel on the door. It must be kept clean (see CLEANING).

3 RUNNERS

The runners on each side of the cavity hold the racks/square oven trays supplied. These may be used in convection only to increase oven capacity.

4 AIR INLET FILTER

Situated at the back of the oven it must be kept free of obstruction and cleaned on a daily basis.

5 DOOR HANDLE

This is a rigid bar which is pulled downwards and towards you to open.

6 CONTROL PANEL

See page 10.

7 STEAM/FLUE OUTLETS

This panel of vents enables steam to escape and prevents build up of condensation. It will not allow microwave energy to escape.

8 TRAY HANDLE REST

There is one each side of the oven for convenient storage of the tray handle.

9 Baffle PLATE

Forms the rear panel of the oven cavity and must be kept clean. (See CLEANING)

10 FAN

Circulates the air in the cavity producing perfect heat distribution for combination cooking

11 ON/OFF SWITCH

When switched ON, the control panel will illuminate. The fan and ventilation system will also operate.

12 RATING PLATE

Found on the rear panel, this states the serial number, model type, electrical specifications and Merrychef address and telephone number.

13 DOOR

This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. It must be kept clean (see CLEANING). The door should NOT be used to support heavy dishes.

14 DOOR SEALS

These ensure a tight seal around the door. They should be kept clean and checked regularly for signs of damage. At the first sign of wear they should be replaced by an approved Service engineer.

15 TURNTABLE TRAY AND DISC

The turntable disc is placed on the spindle in the centre of the oven floor. The turntable tray fits on top of the disc. These rotate when the oven is switched on and stop when the door is opened.

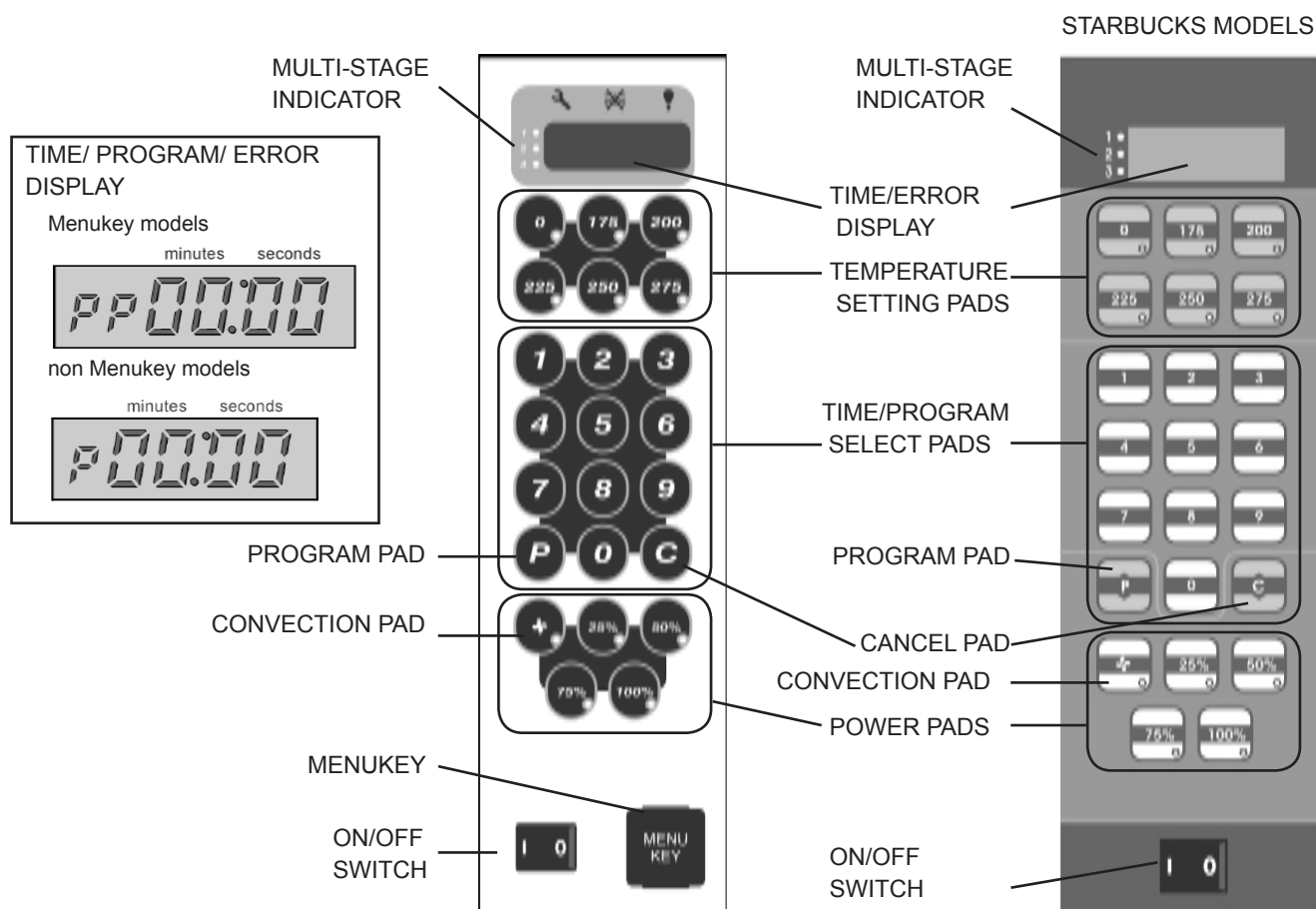
16 MenuKey

The MenuKey System automatically changes all the cooking programs with the turn of a key.

17 CATALYTIC CONVERTER (EC403 only)

Allows extraction free cooking.
(Should be removed periodically see CLEANING)

CONTROL PANEL (electronic controls)



POWER PADS

There are 4 Microwave Power Pads to select from: 25%, 50%, 75%, and 100%. A light will indicate the one in use.

CONVECTION PAD

This is used when foods only require browning (no microwave)

Note: when cooking the MICROWAVE and CONVECTION pads start the cycle and timer. You may alter power levels during a manual cooking cycle. When cooking is interrupted, a light will flash as a reminder that the time is being held (see PAUSE).

TIME/PROGRAM SELECT PADS

These pads are used for setting the cooking time in 1 second steps to a maximum of 30 minutes.

They are also used for storing 10 programs from 0-9.

(On Menukey models, 100 programs 00-99)

TEMPERATURE SETTING PADS

These pads are used to set the convection temperature. A light will indicate the temperature set. Selecting the '0' key will switch convection off. If a temperature key is pressed and held the current oven temperature will be displayed in the time display window.

MENU KEY

The MENU KEY System automatically changes all the cooking programs with the turn of a key.

CANCEL/ CALLBACK 'C' PAD

Cancels all timed cooking cycles, pre-programmed operations and stop the microwave energy. It does not alter the oven temperature. If the oven is hot, food will continue to cook and should be removed from the oven immediately. This pad will also cancel any incorrect operations. It will not erase programs. It can also be used to view the details of stored programs. (see CALL BACK)

PROGRAM 'P' PAD

Activate or set program

TIME AND PROGRAM DISPLAY

Shows the time set in minutes and seconds and counts down in 1 second steps during a cooking cycle.

Also displays error messages and oven temperature.

(PROBLEM SOLVING)

The program display indicates the program number selected. 'PP' indicates programming

MULTI-STAGE INDICATOR

Indicates stage in multi-stage cooking

COLON

When programming the colon will flash to indicate the time may now be entered.

ON/OFF SWITCH

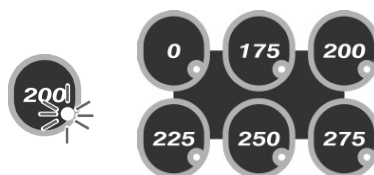
ERROR DISPLAY See PROBLEM SOLVING.

OPERATING INSTRUCTIONS: MANUAL MODE

The oven can be operated in manual or programmed mode. It is important to understand manual mode prior to attempting program operation.

- 1 Switch the oven on.
- 2 Set the required oven temperature by pressing one of the TEMPERATURE SETTING PADS 175°, 200°, 225°C, 250°C, 275°C. The light in the pad will flash to indicate it has been selected.

Note: The temperature within the oven cavity will now begin to rise. It may take up to 15 minutes to reach the value if the oven is cold when you start.



- 3 When the oven temperature is within 25°C of the set level the light will no longer flash. **WAIT UNTIL THIS TEMPERATURE IS REACHED** before using the oven.

- 4 Set required cooking time by pressing the numeric TIME SELECT PADS

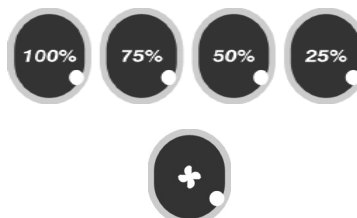
Example: 2 Minutes 35 seconds

Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.
e.g. 1minute 1 second *not* 61 secs

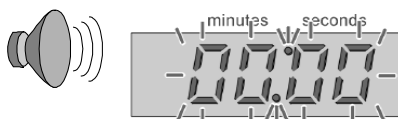


- 5 Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food into the cavity and close the door. Always keep the period that the door is open to a minimum.

- 6 To cook the food using a combination of convected heat and microwave press one of the POWER PADS either 100%, 75%, 50% or 25%. To cook using convection only press the button marked with the fan symbol.



- 7 The timer will now count down. When the remaining time reaches zero an audible signal will be given. Remove the food from the cavity.



WARNING:

DO NOT APPLY MICROWAVE ENERGY WHEN OVEN IS EMPTY
DO NOT USE THE OVEN WITHOUT CLEAN AIR FILTERS IN POSITION

To familiarise yourself with the controls place a bowl containing approximately 1.5 litres of water in the oven prior to operation

The cavity temperature can be checked at any time by pressing the selected temperature button. The cavity temperature in °C will be displayed.

TO STOP THE COOK CYCLE

The cycle may be stopped and cancelled at any time by pressing the CANCEL PAD.



PAUSE

The cycle may be interrupted by opening the oven door. On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant POWER PAD (microwave or convection) will flash to indicate an interrupted cycle.

TO CONTINUE the cycle close the door, an audible warning sounds as a reminder to press any power pad to restart the timer.

NOTE:

when the cycle is interrupted or stopped the oven will remain at the temperature set and the food inside the oven will continue to cook

'STAND BY' FACILITY

To conserve energy and extend the life of components, the oven will go into 'standby' status if not in use for approximately 5 minutes. The interior light will go out, the fans will stop and the displays will dim. Simply touch any pad to restart the oven

PROGRAMMING NUMBER PADS

Pre-programming allows repetitive cooking procedures to be stored for ease of use in up to 10 programs (on menukey models up to 100 programs). Each program can comprise up to three stages, allowing at each independent control of Convection temperature, Stage time and Microwave power level. However, programs must be used with caution since if the food to cook varies in weight or density then good results and more importantly adequately cooked food may not be achieved. Therefore, it is vital that all food prepared for service should be checked to ensure that core temperatures have been achieved.

1 Press and hold PROGRAM PAD until a flashing 'P' appears in the PROGRAM DISPLAY

2 Lights on the TEMPERATURE SETTING PADS flash to indicate that a temperature must be selected.

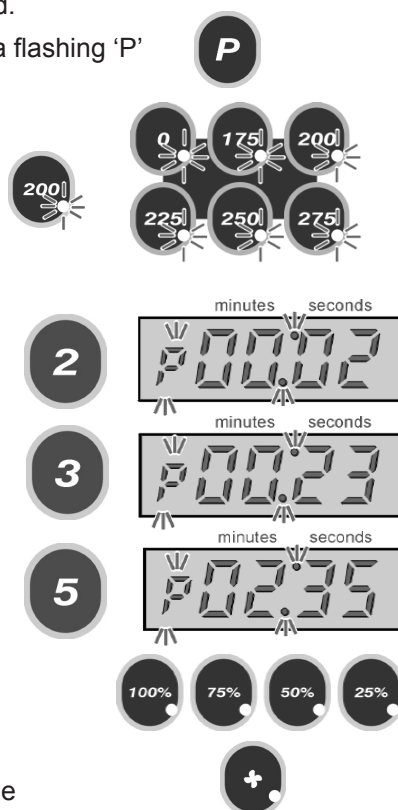
Press the pad for the required temperature, the light on the selected pad will continue to flash, the others will go out.

3 Enter required cooking time by pressing the TIME SET PADS (The display colons flash to indicate a time is required).

Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.
e.g. 1 minute 1 second *not* 61 secs

4 To cook the food using a combination of convected heat and microwave press one of the POWER PADS 100%, 75%, 50% or 25%.

To cook using convection only press the button marked with the fan symbol.



MENUKEY

Note: some MENUKEY settings will prohibit the programming of individual number pads

An amount of experimentation will be required to determine the correct program for a particular product.

Menukey models show a flashing 'PP' in the display



Check program details on the flashing display. Settings can be changed by stepping back through the program using the CANCEL BUTTON.



MENUKEY models

These store up to 100 programs and need to be stored and accessed by 2 buttons 00-99

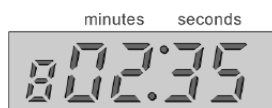
To save as a single stage program

Press the required number pad
example: stage 1 saved as Program 8

non-Menukey models



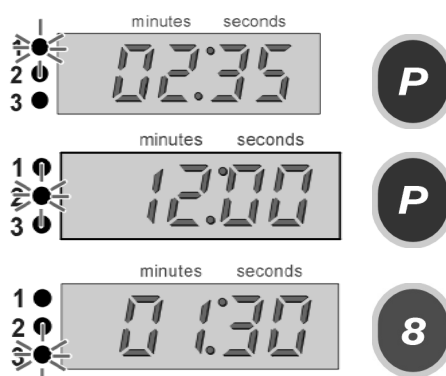
Menukey models



The program details are displayed momentarily as the program is saved.

To save as a multi-stage program

Follow steps 1–4 for each stage of cooking and on completing press the PROGRAM PAD to enter a second and third stage of cooking to the program. Press the required number pad to save the program.



example: stage 1, stage 2, stage 3 saved as Program 8, 08

Menukey models



- Enter a valid time up to 30 minutes e.g. 1 minute 1 second *not* 61 seconds.
- Information may be programmed into the memory whether the oven is hot or cold.
- To review a program use CALLBACK see page 13. We recommend you keep a note of program instructions for future reference.

RUNNING A PROGRAM

Using number pad keys to run a programme

Programs can be recalled using the number pad keys. The following procedure should be used to activate these programs.

- 1 Pre-heat the oven to the required starting temperature by pressing a TEMPERATURE SETTING PAD. Wait until the selected temperature light stops flashing.

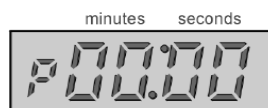


example: 200°C

You can check the oven temperature by pressing the Temperature pad again

- 2 Avoiding contact with hot surfaces, place the food item to be cooked in to the oven and close the door.

- 3 Press the PROGRAM PAD the 'P' will appear in the PROGRAM DISPLAY.

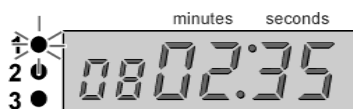


Press the number pad key you wish to activate. The program number and total cooking time appear on the display and the first stage indicator will light.

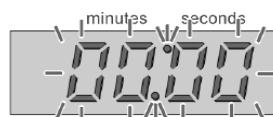
non-Menukey models
example: Program 8



Menukey models
example: Program 08



The program will now operate with the total remaining time displayed counting down on the display (all stage time added together). When the time reaches "0:00" an audible signal will be given.



- 4 Remove the food from the oven and close the door.

CALL BACK

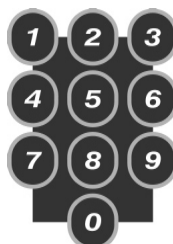
CALL BACK to review a program allows the program to be reviewed stage by stage.

Press and hold the CANCEL PAD.

After a few seconds the TIME DISPLAY will blank.



Now press one of the program numbers on the NUMBER PAD (0-9).



The display will show the contents of that program. This will be shown with temperature, time and power level illuminated one stage at a time for a few seconds.

E6 Error

If the required starting temperature has not been reached, an error code is displayed (E:6).

If this happens remove food from the oven IMMEDIATELY and wait until the required temperature light stops flashing.

Begin again from Step 2.

At the end of the programmed cycle, the oven temperature will revert to that set before the cycle began

MENUKEY models

These store up to 100 programs and need to be stored and accessed by 2 buttons 00-99

TO STOP THE COOK CYCLE

The cycle may be stopped and cancelled at any time by pressing the CANCEL PAD.



PAUSE

The cycle may be interrupted by opening the oven door.

On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant POWER PAD (microwave or convection) will flash to indicate an interrupted cycle.

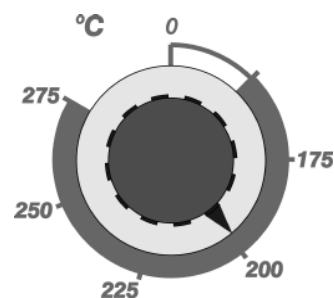
TO CONTINUE the cycle close the door, an audible warning sounds as a reminder to press any power pad to restart the timer.

MANUAL CONTROLS (MODEL RD401)

1 Switch on oven.

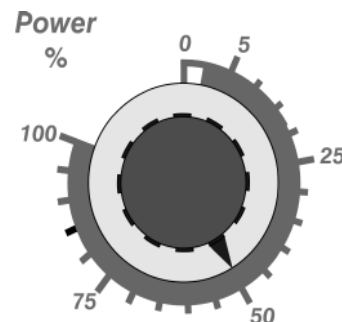
2 Set required oven temperature by turning the temperature control dial clockwise. The convection temperature indicator will illuminate until the set temperature is achieved. For best results, wait for this to happen. The indicator will go on and off as temperature within the oven is maintained.

e.g. 200°C



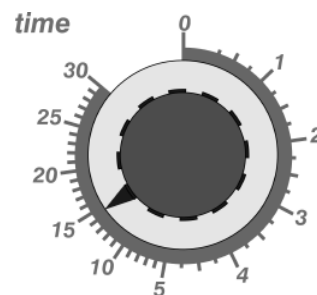
3 Set required microwave power level by turning the microwave control dial.

e.g. 50%

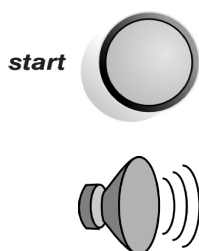


4 Set required cooking time by turning the time set dial clockwise.

e.g. 15 Minutes



5 Press the START button. The start indicator will illuminate and timer will count down to zero.



A buzzer alerts the operator when cooking is completed.

Note:

- For microwave only cooking, the convection temperature dial should be set to '0'. For best results the oven should be cold.
- For convection only cooking, the microwave dial should be set to '0'. Convection only cooking can be carried out without setting a time.
- Care should be taken when defrosting in a hot oven. Products should be turned frequently to prevent 'edge- burning'. For best results, defrost first thing in the morning when the oven is still cold.
- Combination and convection only cooking may be carried out on a rising temperature but extra attention must be given to timings.
- Microwave heating may be introduced part-way through a manually set convection only cycle. However, we strongly recommend that only the most experienced microwave operator uses this facility as the microwave energy will then be on a time set for convection cooking.
- Cooking may be interrupted by opening the door (PAUSE). Close the door and touch the start button to continue.

CLEANING: 1

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door and air filter must be kept clean.

A daily cleaning routine will ensure that you comply with the required hygiene standards and will help to maintain and prolong the efficiency of your oven.

Follow the SAFETY INSTRUCTIONS at the beginning of this manual.

- **ALWAYS switch off at the electrical supply and allow oven to cool for at least 20 minutes before cleaning**
- **Allow the oven and accessories to cool before commencing cleaning**
- **As required wipe out spillages with disposable paper wipes**
- **NEVER use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven**

As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.

Cleaning the air filters

1. Remove the air filter from the rear panel of the oven by sliding the filter up and out of the slots.
2. Wash in clean, warm soapy water, rinse and pat dry. Slide back into position through slots.

**DO NOT USE THE OVEN WITHOUT
A CLEAN AIR FILTER IN POSITION**

Cleaning the control panel and exterior surfaces

Wipe down regularly with a damp cloth.



Hot surface
Hazard

Faults arising from neglect or misuse including use without clean filters in place are not covered by the guarantee. Service visits as a result of such faults will be chargeable.



**DO NOT USE THE OVEN WITHOUT
A CLEAN AIR FILTER IN POSITION**

CLEANING 2

Follow the SAFETY INSTRUCTIONS at the beginning of this manual.

- **ALWAYS switch off at the electrical supply and allow oven to cool for at least 20 minutes before cleaning**
- **As required, remove carousel and wipe out spillages with disposable paper wipes**
- **NEVER use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven**

As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.

Faults arising from neglect or misuse including use without clean filters in place are not covered by the guarantee. Service visits as a result of such faults will be chargeable.



Hot surface
hazard

Cleaning the oven cavity and door

DO NOT SPRAY ANY CLEANING FLUID DIRECTLY INTO THE CATALYTIC CONVERTER VENT HOLES AT THE REAR OF THE OVEN CAVITY. THIS WOULD CAUSE PERMANENT DAMAGE TO THE CATALYTIC CONVERTER (Mealstream 403)

1. Remove trays, racks, turntable and turntable disc from the oven cavity. Clean using non-caustic oven cleaner. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water. Dry using a fresh, clean cloth.

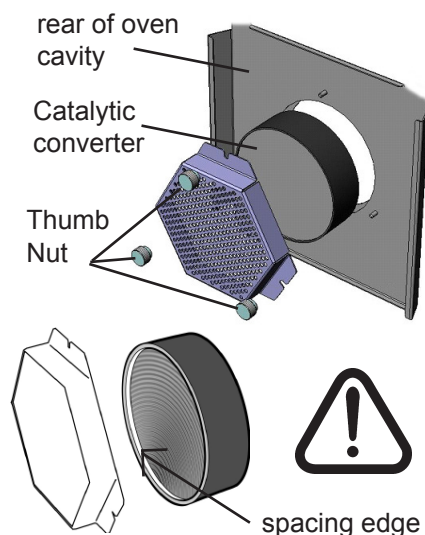
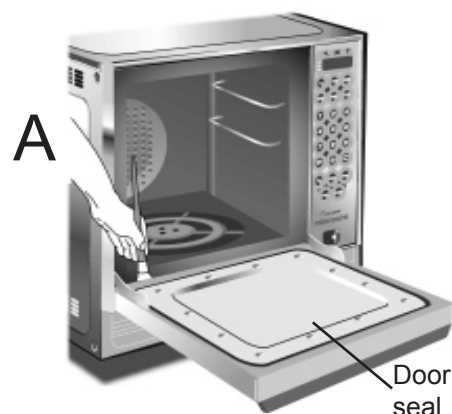
Mealstream 403 Model only:

To remove the catalytic converter at the rear of the cavity undo the three thumb nuts to release the cover plate and carefully lift out.

Wash the catalytic converter in **CLEAN HOT WATER only**, do not use cleaning products which could cause permanent damage to the filter. Leave to dry.

Clean the cover plate in non-caustic oven cleaner and dry using a fresh clean cloth.

2. Remove food particles from between the inside edge of the door and the front of the oven floor using a clean, dry brush (Location A). Apply non-caustic oven cleaner to interior surfaces except door seals and leave for the recommended time. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water. Dry using a fresh, clean cloth.
3. Wipe hinges with a clean, damp cloth.
DO NOT apply lubricating oil to hinges.
4. Wipe door seals carefully with a clean damp cloth.
Examine for signs of wear or damage.
5. Mealstream 403 Model only:
Replace the Catalytic Converter and cover plate ensuring the face of the converter with the spacing edge is facing outwards to allow air to pass efficiently through the filter. Tighten up the three thumb nuts.



Merrychef recommends the use of approved Merrychef Oven Cleaner and Merrychef Oven Protector.

If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Service Engineer

DO NOT USE THE OVEN WITHOUT A CLEAN AIR FILTER IN POSITION

Hints and Tips for stubborn stains in the oven cavity

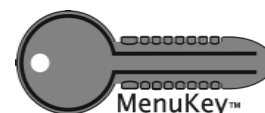
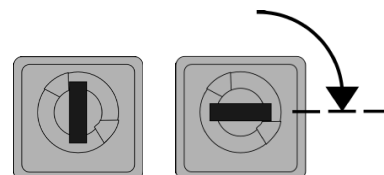
1. Switch on oven with microwave power only (without heat).
2. Place a container of water (1.5 litres) into the centre of the oven cavity.
3. Set microwave power to 100%.
4. Set timer to 30 minutes and press start button.
At end of steam cycle, wipe out cavity with a clean cloth.

MenuKey™ : CHANGING OVEN MENU PROGRAMS

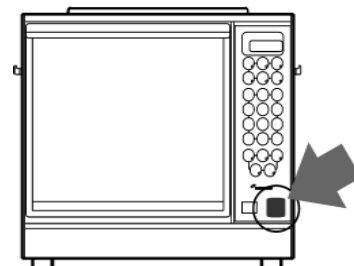
The Menukey System automatically changes all the cooking programs with the turn of a key.

To change the menus on the oven:

- 1 Ensure the power switch is **off**.
- 2 Lift the Menukey cover in the front panel of the oven and put the key in the keyhole. Turn the key clockwise to the stop ($\frac{1}{4}$ turn).
Do not remove the key at this stage.



- 3 Switch the power switch **on**.
The oven will now go through the program download sequence by displaying the following:



The Key Code

example:
Key C02



The number of programs and each program number on the key.
The programs then count down to 0.

example:
27 programs



When the display shows 00:00, the cavity lights up and the fans start.



Remove the key and close the cover. The oven is now ready to use with the new programs.

To confirm the download is successful

Switch off the oven.
Switch on and the display briefly will show the following:

1. The new key code
2. 00:00 (oven ready to use)

If the download is not successful the key number will not be displayed and an E9 error will appear in the display if the oven is operated.

EPS - FAIL - REDO External Program System ERROR.

If the key is removed before the download is complete or the process is interrupted the display shows "EPS" then "FAIL" then "REDO". Switch oven off and begin the MENUKEY download again.

PROBLEM SOLVING

Error code display

The Mealstream will identify some of the most common problems by flashing an error message code in the time display window.

Error code display	Fault	Recommended action
	Door not fully shut. Possible electrical fault	Close door fully. Call Merrychef Service Dept.
	No time has been set. Invalid time has been set. e.g. 61secs Time set is more than 30 mins	Set a time Set time in correct format 1:01 Set a time less than 30mins
	Oven is not at correct temperature	Remove food. Wait until correct temperature light stops flashing and stays illuminated
	Oven is overheated, possible dirty air filter or blocked air vents	Clean air filter check vents. Leave oven switched on but not cooking for 4-5 minutes
	An internal fault has been detected	Call Merrychef Service Dept.
	Oven has overheated	Clean air filter Move oven to a position with more ventilation
	MENUKEY - External Program System Error.	Switch oven off and begin the MENUKEY download again.
	The oven is switched on but the control panel does not illuminate and fans do not operate	Check the fuse/circuit breakers and electrical supply (this should be carried out by a qualified electrician).
	If the turntable makes an abnormal noise or does not rotate	Check turntable is correctly positioned Call Merrychef Service Dept.
	If the noise is head from the rear of the cavity	Check baffle plate is securely tightened Call Merrychef Service Dept.

Please remember - No servicing or repairs should be carried out other than by an approved Service Engineer

Technical Specifications

	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Wt. (kgs)	Microwave Power output IEC705 (watts)	Convection Power output (kw)
Mealstream EC401, EC403, RD401	530	580	575	45	700	3.0
Mealstream EC401XX5, EC403XX5	530	580	575	55	1000	3.0
Manufacturers recommended clearances	580	680	625			

Power Supply: See rating plate at rear of oven
This equipment complies with the following EEC directives:
EMC 89/336 EEC
LVD 73/23 EEC



The *Mealstream EC401 XX5* oven has a noise emission less than 70dB as required to the EN 27779 standard

Merrychef reserves the right to alter specifications without prior notice.

Merrychef, Mealstream and Menukey are registered trademarks of Merrychef Ltd.

Pt No. 32Z3455 Issue 09

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT

To register for service visits, please complete and return the SERVICE REGISTRATION CARD enclosed with this guide. Unless this card is received, the terms of the guarantee will commence from the date of despatch from the manufacturer and **NOT** from the date of purchase.

If, after referring to the PROBLEM SOLVING section, you need a service engineer, telephone the Merrychef Service Control Centre.

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT
Tel. +44(0)1252 378007 Monday-Friday 8.45am-5.00pm
(24hr Answerphone)

Fax +44(0)1252 371007

Please make a note of the following before you call and for future reference:

Model number
Serial number
Proof of purchase
Oven address

Post code
Telephone number:
Name to contact:
Hours of access:

Your nearest Merrychef approved engineer will be notified immediately and will endeavor to respond within 24 hours. However, there are certain circumstances when such rapid service may not be possible, e.g. public holidays, weekends, remote areas etc.

Each engineer is able to carry out repairs and replacements 'on site'. The oven need not be removed to a workshop unless access is limited to the engineer, e.g. offshore establishments. On such occasions it is the customer's responsibility to return the oven to an authorised service centre for repair.

SERVICE CONTRACTS

Service contracts may be **extended** at the time of purchase. Contact the Merrychef Service Department for more details.

SOMMAIRE

Importantes consignes de sécurité	21
Précautions d'emploi.....	21
Alimentation électrique.....	22
Montage de l'appareil.....	23
Ustensiles de cuisine transparents	24-25
Introduction	26
Fonctions principales... ..	27
Panneau de commandes	28
Directives :	
Mode manuel	29
Pavé numérique de programmation.....	30
Activer un programme.....	31
Commandes manuelles (Modèles RD401)	32
Entretien	33-34
MenuKey™	35
Résolution de problèmes	36
Sécifications techniques	36
Le Service/ l'assistance technique.....	37

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT
LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ QUI SUIVENT
INSTRUCTIONS À CONSERVER

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. NE PAS faire fonctionner le four à vide, sans nourriture ou liquide à l'intérieur, puisque cela risque de provoquer une surchauffe et d'endommager l'appareil.
2. NE JAMAIS enlever les panneaux extérieurs du four.
3. NE JAMAIS enlever les composants internes du four.
4. NE JAMAIS toucher au panneau de commandes, à la porte, aux joints ou à tout autre composant du four.
5. NE PAS obstruer les grilles d'aération/filtres à air ou les sorties de vapeur.
6. NE PAS étendre de torchons ou de serviette sur quelque partie du four.
7. Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien agréé.
8. Tout service de maintenance et de réparation doit être effectué par un technicien agréé.
9. Si le câble d'alimentation est endommagé d'une manière ou d'une autre, il doit IMPÉRATIVEMENT être remplacé par un technicien agréé.
10. Pour éviter de s'échauffer ou se brûler, manipuler avec précaution les liquides, la nourriture et les plats sortant du four.
11. Pour éviter qu'un liquide en ébullition ne se projette dans la cavité du four, il est préférable de le mélanger avant de le chauffer.
12. Ouvrir les biberons et les petits pots pour bébé avant de les chauffer, mélanger ou secouer le contenu et vérifier la température avant consommation pour éviter les brûlures.
13. Ne jamais utiliser le four pour chauffer de l'alcool (cognac, rhum, etc.). De même, des préparations alcoolisées, comme le baba au rhum, peuvent prendre feu plus facilement si elles restent trop longtemps dans le four.
14. Ne jamais tenter de faire de la friture dans le four.
15. L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants en bas âge ou les personnes handicapées.
16. Ne pas laisser les enfants sans surveillance, afin d'éviter qu'ils ne s'amuse avec l'appareil

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

1. Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser le four.
2. Il est conseillé de faire vérifier ses branchements électriques régulièrement comme pour tout appareil électrique.
3. L'intérieur du four et les joints de la porte doivent être souvent nettoyés en suivant les instructions décrites à la section ENTRETIEN.
4. Il n'est pas nécessaire d'éteindre le four après avoir utilisé une fonction, mais il est important de le faire à la fin de la journée ou après chaque longue période d'utilisation.
5. L'énergie des micro-ondes ne doit pas être utilisée pour sécher du linge ou réchauffer des assiettes.
6. Faire attention à ce qu'aucun aliment n'entre en combustion dans le four, comme pour tout autre appareil de cuisson.

Si de la fumée apparaît :

- Eteindre l'appareil
- Couper l'alimentation électrique de l'appareil
- Laisser la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes

7. Pour un fonctionnement optimal, placer la nourriture au centre de la cavité du four.
8. Avec la fonction micro-ondes uniquement, couvrir la nourriture pour éviter les éclaboussures sur les parois de la cavité du four.
9. Pour la nourriture se trouvant dans des récipients en matière plastique ou autre matériau combustible, n'utiliser que la fonction micro-ondes et surveiller la cuisson pour empêcher une éventuelle inflammation.
10. En mode convection et mode combiné, les aliments doivent être mis au four **sans leur emballage**.
11. Ne **jamais** faire cuire des oeufs à la coque ou durs avec la fonction micro-ondes ou en mode combiné, puisqu'ils pourraient exploser.
12. Les aliments recouverts d'une peau, comme les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percés avant d'être chauffés.
13. Le récipient qui contient les aliments à chauffer ne doit pas être hermétiquement clos puisque l'accumulation de vapeur risquerait de mettre dangereusement le récipient sous pression.
14. L'excès de graisse doit être enlevé au cours du rôtiage et avant de retirer les récipients lourds du four.
15. Si un récipient en verre se casse dans le four, veiller à ce que la nourriture ne contienne aucun éclat de verre. Si un doute subsiste, jeter tout aliment qui se trouvait dans le four au moment où le récipient s'est cassé.
16. NE PAS utiliser ce four si : un objet est coincé dans la porte, si la porte ne ferme pas bien, si la porte, la charnière ou la surface d'étanchéité du loquet est endommagée, ou encore si le four ne contient aucune préparation.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

ATTENTION

Cet appareil électroménager doit être relié à la masse. Si cela n'est pas le cas, il existe un risque d'électrocution pouvant être mortel.

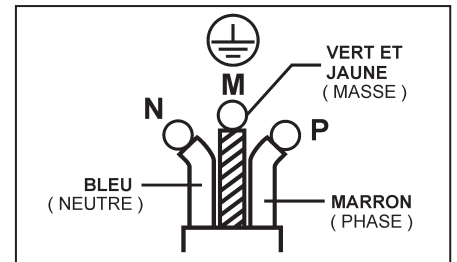
Mealstream EC401EE5, RD401 (13 A)

Le fil d'alimentation se trouve à l'arrière du four. Tous les modèles provenant du Royaume-Uni sont fournis avec une prise moulée 13 Amp. Nous déconseillons vivement d'enlever cette prise. Cependant, certains établissements peuvent requérir l'installation d'une prise différente. Dans ce cas, veuillez suivre les instructions de câblage ci-dessous.

Seul un électricien qualifié est habilité à installer de nouvelles prises.

Le fusible de la prise de courant utilisée doit avoir une valeur de 13 A. Il est extrêmement important que la prise soit installée correctement et reliée à la masse. Le circuit électrique qui alimente la prise doit être adapté aux appareils électriques à forte intensité et ne doit surtout pas être surchargé.

Attention : Ne jamais utiliser de rallonge ou d'adaptateur.



Mealstream EC401XX5 EC401XE5, RD401XE, EC403XE et EC403XX5 (30A)

AVERTISSEMENT

Les Mealstream EC401 et RD401 (30A) doivent être branchés sur une alimentation électrique distincte dont le régime a été évalué à 30 A par un technicien qualifié et agréé. Un sectionneur au régime nominal de 30 A avec un écartement des contacts de 3 mm sur les deux bornes doit être installé pour chaque four.

Les établissements équipés de disjoncteurs standard (type « B ») sont sensibles aux surtensions qui surviennent lors de la mise sous tension des congélateurs, réfrigérateurs et autres équipements de cuisine professionnels, y compris les fours à micro-ondes. Pour cette raison, nous recommandons fortement l'installation d'un disjoncteur distinct de type « C », conçu spécialement pour ce type d'équipement.

Un disjoncteur individuel aux caractéristiques nominales appropriées doit être installé pour chaque four.

Modèles EC401XX5 et EC403XX5 uniquement

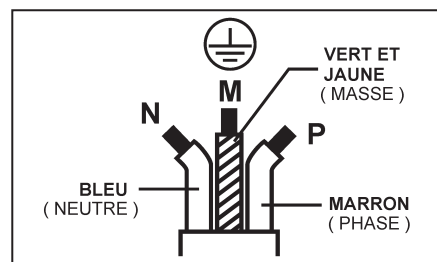
Cet équipement est conforme à la norme EN61000-3-11 lorsqu'il est branché sur une alimentation secteur dont l'impédance maximale (Z_{max}) est de 0,35 ohms.

L'utilisateur doit si nécessaire consulter les services d'alimentation électrique afin de vérifier que l'équipement est bien branché sur une alimentation Z_{max} ou inférieure.

COURANT MONOPHASÉ

Les modèles destinés au Royaume-Uni sont équipés d'une prise bleue de 32 A conforme à la norme BS EN 60309.2

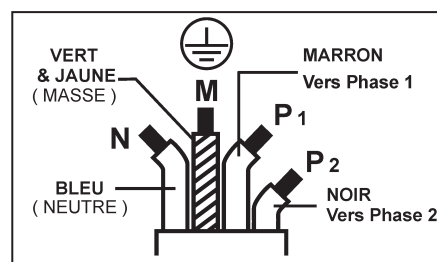
Le disjoncteur doit avoir un régime nominal de 45 A (type C).



COURANT BIPHASÉ

Les modèles biphasés des fours de la gamme Mealstream 400 doivent être connectés comme illustré. Le disjoncteur doit avoir un régime nominal de 16 A / phase (type C).

En cas de doute quant à l'alimentation électrique, demander l'avis d'un électricien qualifié.



MONTAGE DE L'APPAREIL

Sortir le four de son emballage et enlever le film protecteur.

Vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Si tel est le cas, en informer le fournisseur IMMÉDIATEMENT.

Sortir les accessoires et les vérifier :

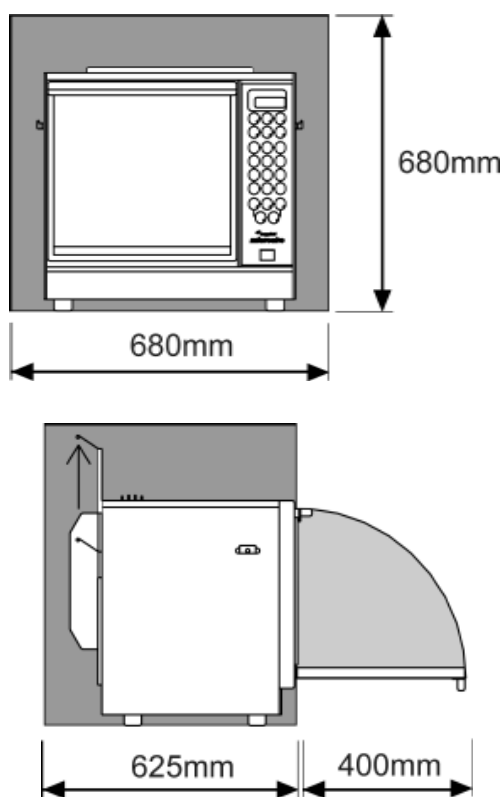
2 plateaux tournant, 1 grille, 1 plaque de sole, 1 poignée, 1 disque tournant, une carte d'inscription auprès du service après-vente, une fiche de directives et d'entretien.

EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT

Placer le four loin de toute source de chaleur.

NE PAS positionner l'appareil près de friteuses, grils, poêles à frire, etc.

Une barrière thermique de la hauteur du four doit être installée si l'appareil est placé près d'une cuisinière électrique ou à gaz.

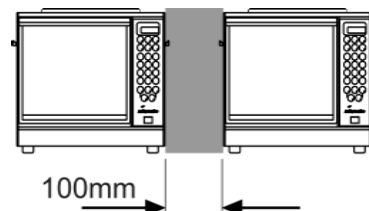


Prendre note de l'espace minimum requis pour la circulation de l'air

Remarque :

Les prises d'air se trouvent à l'arrière du four. Même en laissant un espace comme stipulé ci-dessous, il est important que l'air qui circule soit le moins chaud possible. Pour ne pas détériorer l'appareil et réduire sa durée de vie, les appareils comme les friteuses, grils ou poêles à frire, ne doivent pas préchauffer l'air qui circule dans le four.

Ne pas superposer deux fours en contact direct. Utiliser deux étagères différentes ou un support à double étage.



Remarque :

Un espace minimum de 100 mm doit être laissé entre les deux fours mis côte à côte.

Posez le four sur une surface plane HORIZONTALE, SOLIDE et STABLE.

Prévoyez un espace d'au moins 150mm au-dessus du four afin de permettre l'évacuation de l'air chaud et l'enlèvement du filtre à air pour le nettoyage.

Prévoyez un espace d'au moins 50mm à l'arrière et de chaque côté afin de permettre la libre circulation de l'air.

Les prises d'air se trouvent à l'arrière du four. Même en laissant un espace comme stipulé ci-dessus, il est important que l'air qui circule soit le moins chaud possible. C'est pourquoi des appareils comme les friteuses, grils ou poêles à frire, ne doivent pas chauffer l'air qui circule dans le four avant même utilisation.

Laisser suffisamment d'espace, 400mm à l'avant du four, pour que la porte puisse s'ouvrir complètement.

Ne pas poser d'étiquettes/autocollants sur le four, autres que ceux posés par le fabricant.

ATTENTION :

Vérifier que les **FILTRES À AIR** sont bien en place avant utilisation du four. (voir Fonctions principales)

USTENSILES DE CUISINE TRANSPARENTS

Il est conseillé de se référer aux instructions du fabricant pour déterminer la transparence de chaque récipient ou ustensile pour chaque mode de cuisson.

Le tableau suivant donne des recommandations générales :

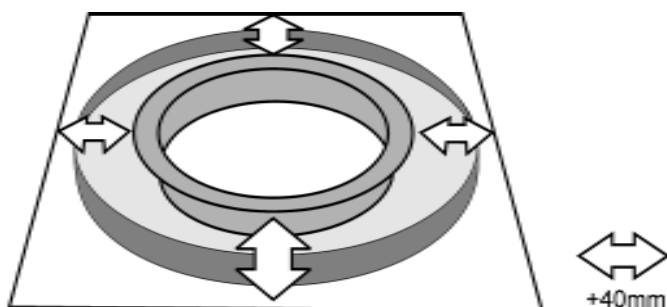
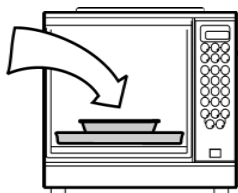
	mode combiné	convection uniquement	micro-ondes uniquement	
Récipients résistants à la chaleur				
Verre trempé	✓	✓	✓	Ne pas utiliser d'objets avec des ornements métalliques.
Céramique vitrifiée	✓	✓	✓	
Vaisselle	✓	✓	✓	
(terre cuite, grés, porcelaine, etc.)				
Plateaux métalliques				
1. Récipients métalliques. (A utiliser uniquement sur le plateau tournant)	✓	✓	✗	Les casseroles métalliques ne peuvent être utilisées que si elles sont posées sur le plateau tournant en émail vitrifié. Voir l'utilisation des objets métalliques page 25.
Récipients en plastique				
Récipients en plastique, rigides, conçus pour la cuisson.	✗	✗	✓	Les récipients en plastique allant au four et au micro-ondes (jusqu'à certaines températures) sont maintenant disponibles. Se référer aux instructions du fabricant avant utilisation.
Récipients jetables				
Combustibles (papier, carton, etc.)	✗	✗	✓	Le papier cellophane ne doit pas entrer en contact avec la nourriture.
Papier cellophane allant au four à micro-ondes	✗	✗	✓	
Autres ustensiles				
Attaches	✗	✗	✗	Aucun ustensile de cuisine ne doit être laissé dans la préparation au cours de la cuisson.
Couverts	✗	✗	✗	
Sondes thermiques	✗	✗	✗	
Accessoires (fournis)				
Plateau	✗	✓	✗	
Grille	✗	✓	✗	
Plateau tournant	✓	✓	✓	

OBJETS MÉTALLIQUES EN MODE COMBINÉ ET MICRO-ONDES UNIQUEMENT

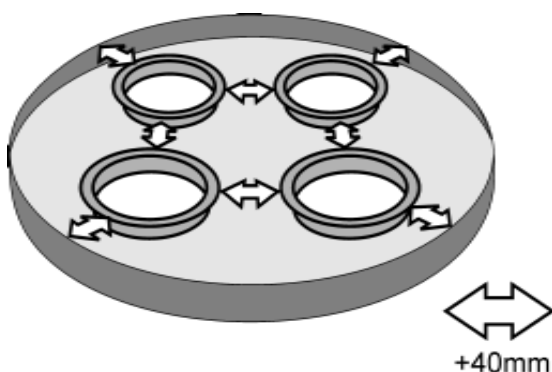
Les casseroles métalliques ne doivent être utilisées que sur le plateau tournant.

Le plateau est en émail vitrifié, matériau isolant permettant l'utilisation sans risque de casseroles métalliques dans des conditions contrôlées.

Disposer les grands plats et plateaux métalliques au centre du four, à au moins 40 mm des parois de la cavité.



Disposer de manière égale les récipients individuels en métal et ce, à au moins 40 mm du bord du plateau tournant.



Eviter d'utiliser des plats métalliques de plus de 65 mm de profondeur. Les micro-ondes pourraient ricocher et le temps de cuisson nécessaire serait altéré de manière conséquente.

Ne pas poser aucun récipient métallique, quelle que soit sa taille, à l'intérieur d'un autre. Cela pourrait provoquer des arcs électriques.

AUGMENTER LA CAPACITÉ DU FOUR (CONVECTION UNIQUEMENT)

Afin d'augmenter la capacité du four, les grilles et plateaux du four peuvent être insérés dans le four en les passant dans les glissières à cet effet. Cela est possible en mode de cuisson par **convection uniquement** et non pas en mode combiné et micro-ondes.

ATTENTION :

Prendre bien soin de positionner les récipients correctement. Si les récipients métalliques sont trop près les uns des autres et des parois de la cavité, cela peut provoquer des arcs électriques et endommager le four.

ATTENTION :

Si un grésillement métallique se fait entendre quand le four est en mode combiné ou micro-ondes, ouvrir la porte pour arrêter la cuisson et redisposer les récipients correctement. Ne pas mettre dans le four des objets métalliques (y compris des plats de service en argent) qui présentent, à certains endroits, des brûlures provoquées par des arcs électriques.

ATTENTION :

Ne jamais utiliser le four en mode micro-ondes ou en mode combiné avec des **grilles ou plateaux** dans la cavité.

INTRODUCTION

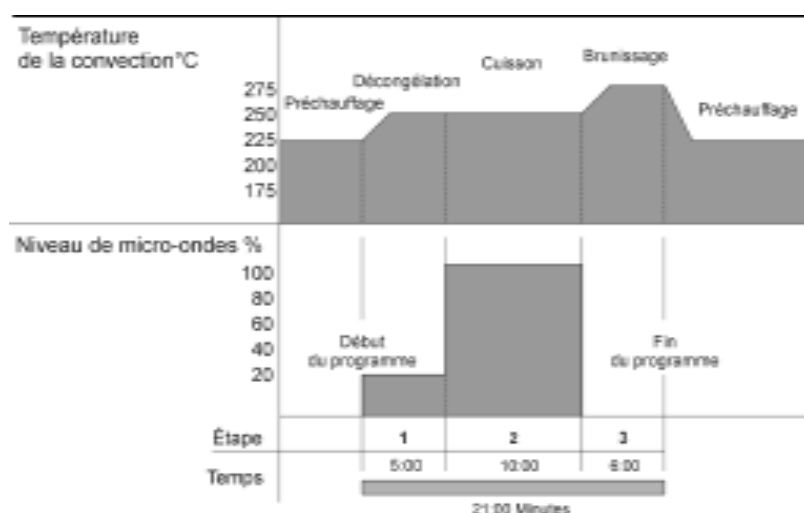
Les fours de la gamme Mealstream 400 offrent aux cuisines professionnelles la flexibilité de trois fonctions de réchauffage : fonction combinée (micro-onde + convection), convection uniquement et micro-ondes uniquement.

La cuisson combinée donne des résultats d'excellente qualité en moins de temps qu'il n'en faut pour les fours traditionnels, tout particulièrement pour faire cuire, dorer, rôtir, griller ou gratiner des préparations culinaires.

Une fois établies précisément, les instructions de cuisson en mode combiné ou convection pour les produits sélectionnés doivent être programmées dans la mémoire du four afin d'être reproduites sans difficulté et avec précision.

Programmation échelonnée (multi-stage) : modèles de la série EC401 & EC403

Les commandes électroniques du four Mealstream Série 400 offrent une plus grande souplesse d'utilisation grâce à la programmation échelonnée. Celle-ci permet de cuire les aliments dans les conditions précisément requises pour chaque type d'aliment et donne donc des résultats de cuisson de meilleure qualité.



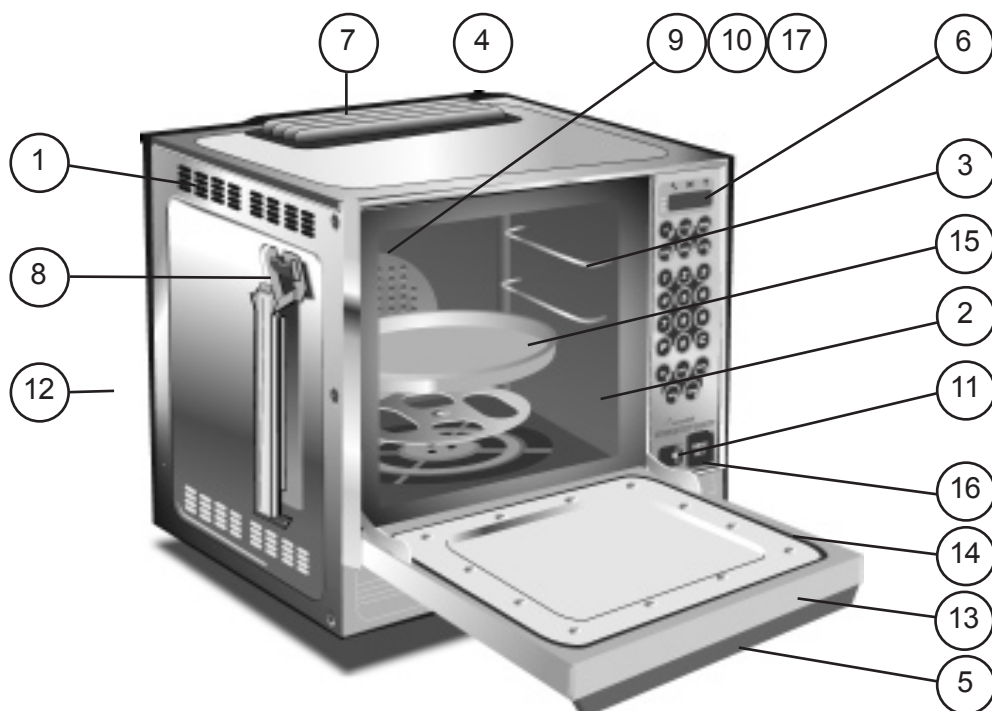
Ceci est un programme type à trois étapes. Préchauffer le four à 225°C. L'étape 1 commence avec une faible puissance des micro-ondes à 25 % (idéale pour la décongélation) tandis que la température de la convection monte à 250°C. Au cours de l'étape 2, la puissance des micro-ondes atteint son maximum (100 %). Dans l'étape finale, l'étape de brunissage, la température monte jusqu'à 275°C sans l'action des micro-ondes.

C'est un exemple parmi tant d'autres de programme échelonné pouvant être créé et mémorisé. Les programmes peuvent se diviser en une, deux ou trois étapes.

Remarque : Ne pas oublier qu'il faut du temps pour que la température de convection change. Quand une température différente est réglée, il ne faut donc pas s'attendre à une réaction instantanée.

Les instructions de ce mode d'emploi ont pour objectif d'assurer la sécurité et la durée de vie de votre four Merrichef.

FONCTIONS PRINCIPALES



1 LES SORTIES D'AIR

Ces aérations sur les panneaux latéraux permettent à l'air utilisé pour refroidir les composants internes, de s'échapper. Elles ne laissent pas les micro-ondes s'échapper dans l'atmosphère. Ne pas obstruer ces aérations.

2 CAVITÉ DU FOUR

L'intérieur est principalement composé d'acier recouvert d'émail vitrifié. Elle doit rester propre (voir ENTRETIEN).

3 GLISSIÈRES

Les glissières de chaque côté de la cavité maintiennent les grilles et plaques de sole carrées fournies avec le four qui servent à augmenter la capacité du four en mode convection uniquement.

4 FILTRE D'ENTRÉE DE L'AIR

Situé à l'arrière du four. Ne pas obstruer et nettoyer tous les jours.

5 POIGNÉE DE LA PORTE

C'est une barre rigide qu'il faut abaisser et tirer vers soi pour ouvrir la porte.

6 PANNEAU DE COMMANDES

Voir page 28.

7 ORIFICE D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE/VAPEUR

Cette surface d'aération permet à l'évacuation de la vapeur et empêche la formation de condensation. Il ne laisse pas passer les micro-ondes.

8 SUPPORTS POUR POIGNÉE DE PLATEAU

Situé de chaque côté du four, ils permettent de ranger la poignée du plateau.

9 CACHE DÉFLECTEUR

Forme le panneau arrière de la cavité du four et doit rester propre. (Voir ENTRETIEN)

10 VENTILATEUR

Fait circuler l'air dans la cavité du four pour permettre une bonne distribution de la chaleur en mode de cuisson combiné.

11 BOUTON MARCHÉ/ARRÊT

Quand le four est en marche, le panneau de commande s'allume. Le ventilateur et tout le système de ventilation se mettent en route.

12 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Située sur le panneau arrière, elle indique le numéro de série, le type de modèle, les spécifications électriques ainsi que l'adresse et le numéro de téléphone de Merrichef.

13 PORTE

C'est une barrière thermique fabriquée avec grande précision équipée de quatre verrouillages de sécurité. Elle doit rester propre (voir la section ENTRETIEN). Ne pas poser de plats lourds sur la porte.

14 JOINTS DE LA PORTE

Ils permettent une complète étanchéité de la porte. Nettoyer et contrôler leur état régulièrement. Au premier signe d'usure, ils doivent être remplacés par un technicien agréé.

15 PLATEAU ET DISQUE TOURNANT

Le disque tournant s'emboîte dans le au centre de la base du four. Le plateau tournant se fixe sur le disque. Ces accessoires tournent quand le four est mis en marche et s'arrêtent quand la porte est ouverte.

16 MenuKey

Le système Menukey modifie automatiquement tous les programmes de cuisson en un simple tour de clé.

17 CONVERTISSEUR CATALYTIQUE (EC403 uniquement)

Permet une cuisson sans extraction. À retirer régulièrement. Reportez-vous à la section NETTOYAGE.

PANNEAU DE COMMANDES

TOUCHES DE SÉLECTION DE LA PUISSANCE

4 touches permettent de régler la puissance des micro-ondes à 25 %, 50 %, 75 % ou 100 %. Un voyant lumineux indique à quelle puissance le four est réglé.

TOUCHE CONVECTION

Elle est utilisée quand il s'agit seulement de dorer les aliments (pas de micro-ondes).

Remarque : Les touches MICRO-ONDES et CONVECTION déclenchent le cycle de cuisson et la minuterie. Il est possible de modifier les niveaux de puissance au cours d'un cycle de cuisson manuel. Quand la cuisson est interrompue, un voyant clignote pour indiquer que la minuterie est en attente (voir PAUSE).

PAVÉ NUMÉRIQUE DE SÉLECTION TEMPS/PROGRAMME

Il permet de régler à la seconde près le temps de cuisson allant jusqu'à 30 minutes. Il sert également à sélectionner un programme de 01 à 10.

PAVÉ NUMÉRIQUE DE RÉGLAGE DU TEMPS

Il est utilisé pour régler la température de convection. Un voyant lumineux indique quelle température est réglée. En appuyant sur la touche '0', le mode convection s'arrête.

En appuyant et en maintenant la pression sur une de ces touches, la température du four utilisée s'affiche sur l'écran du timer.

TOUCHE 'C' : ANNULER ou RAPPELER UN PROGRAMME

Annule tous les cycles de cuisson minutés, les opérations pré-programmées et stoppe l'émission de micro-ondes sans altérer la température. Si le four est chaud, les aliments continuent à cuire. Ils doivent donc être retirés du four immédiatement. Cette touche annule également toute opération incorrecte mais n'efface pas les programmes. Elle permet enfin de voir les informations relatives aux programmes sauvegardés. (voir l'encadré RAPPEL)

TOUCHE 'P' : PROGRAMME

Pour activer ou régler un programme.

AFFICHAGE DU TEMPS ET DU PROGRAMME

Indique le temps réglé en minutes et secondes, et effectue un compte à rebours de seconde en seconde durant le cycle de cuisson. Il affiche également les messages d'erreur et la température du four. (Voir RÉOLUTION DES PROBLÈMES)

L'affichage du programme indique le numéro du programme sélectionné. 'PP' indique qu'il y a programmation.

TÉMOIN PROG. ÉCHELONNÉ

Indique les étapes au cours de la cuisson échelonnée

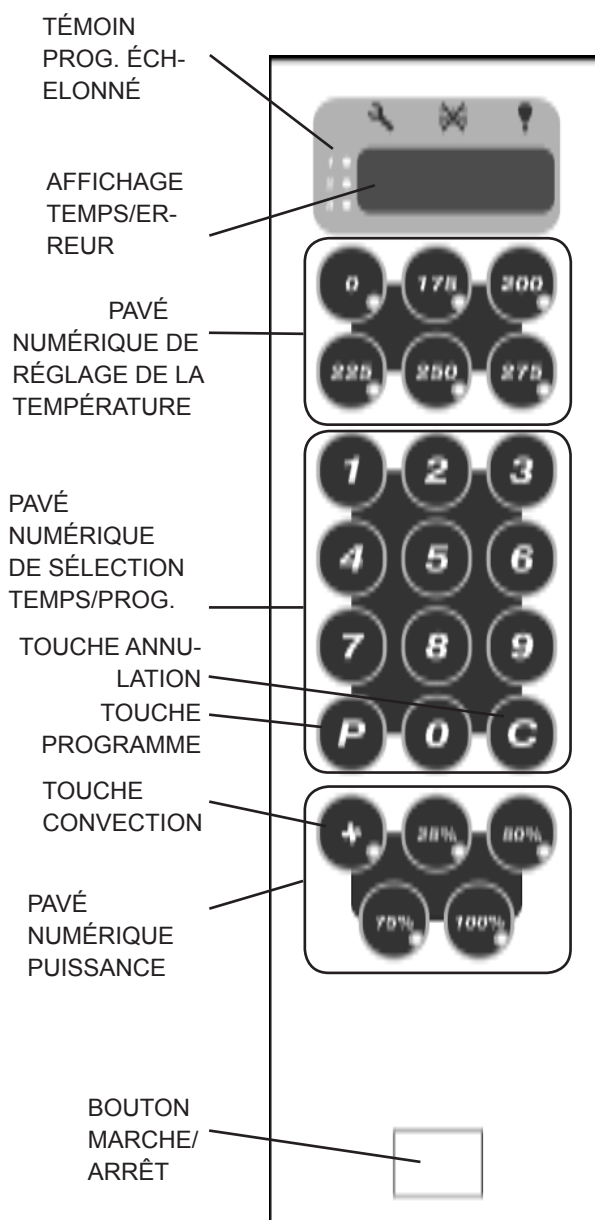
DEUX-POINTS

Au cours de la programmation, les deux-points clignotent pour indiquer qu'un temps de cuisson doit être entré.

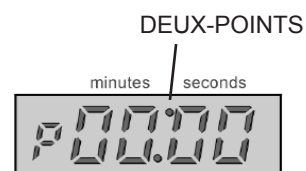
BOUTON MARCHE/ARRÊT

AFFICHAGE DES ERREURS

Voir RÉOLUTION DES PROBLÈME.



AFFICHAGE TEMPS/ERREURS



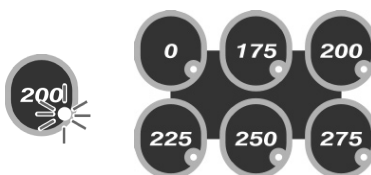
DIRECTIVES : MODE MANUEL

Le four peut fonctionner en mode manuel ou programmé. Il est essentiel de comprendre le mode manuel avant de s'essayer à la programmation.

1 Mettre le four en marche.

2 Régler la température du four en appuyant sur une des touches de RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 175°, 200°, 225°C, 250°C, 275°C. Un voyant lumineux sur la touche clignote pour indiquer quelle température a été choisie.

Remarque : La température dans la cavité du four commence alors à augmenter. Si le four est froid au départ, il faudra peut-être 15 minutes pour atteindre la température désirée.



ATTENTION :

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR À MICRO-ONDES À VIDE
NE PAS UTILISER LE FOUR**

S'IL N'EST PAS ÉQUIPÉ DE FILTRES À AIR PROPRES

Pour vous familiariser avec les commandes du four, placez un récipient contenant environ 1,5 litre d'eau à l'intérieur du four avant de le faire fonctionner.

3 Si la température du four est au niveau requis, à 25°C près, la voyant cesse de clignoter. **ATTENDRE QUE LA TEMPÉRATURE REQUISE SOIT ATTEINTE** pour utiliser le four.

4 Régler le temps de cuisson requis en utilisant le pavé numérique de sélection du temps.

Exemple : 2 minutes 35 secondes

Le nombre de minutes et de secondes doit être valide pour être accepté.

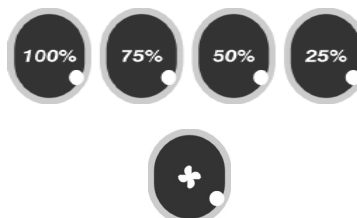
Par ex. :

1minute 1 seconde *et non 61 secondes*

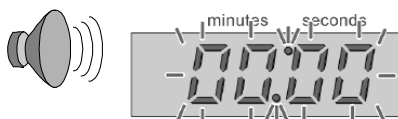


5 Poser le plat dans la cavité du four et fermer la porte, en prenant toutes les précautions habituelles pour ne pas se brûler. Toujours essayer de garder la porte ouverte le moins longtemps possible.

6 Pour cuire des aliments en utilisant la chaleur par convection combinée avec les micro-ondes, appuyer sur une des touches de sélection de la puissance (100 %, 75 %, 50 % ou 25 %). Pour n'utiliser que le mode convection, appuyer sur le bouton portant le symbole du ventilateur.



7 La minuterie commence alors son compte à rebours. Quand le temps restant atteint zéro, un signal sonore se fait entendre. Retirer la préparation du four.



Il est possible de contrôler la température du four à tout moment en appuyant sur le bouton qui correspond à la température sélectionnée. La température en C° s'affichera.

ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON

Pour arrêter ou annuler le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche d'annulation C.



PAUSE

Il est possible d'interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four. Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu. Pour CONTINUER le cycle, fermer la porte et un signal sonore rappellera d'appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.

REMARQUE :

Quand le cycle est interrompu ou arrêté, le four reste à la même température et les aliments à l'intérieur continuent à cuire.

PAVÉ NUMÉRIQUE DE PROGRAMMATION (0-9)

Grâce à la pré-programmation, des modes de cuisson répétitifs peuvent être enregistrés pour faciliter l'utilisation du four.

Chaque programme peut se diviser en trois étapes. Pour chacune d'entre elle, la température de convection, le temps et la puissance des micro-ondes peuvent être commandés indépendamment. Toutefois, les programmes sont à utiliser avec précaution car, si les aliments à cuire varient en poids ou en densité, il est possible que les résultats soient médiocres et que les aliments ne soient pas cuits correctement. Il est donc essentiel de contrôler la température au centre de toutes les préparations avant de les servir.

- 1 Appuyer sur la touche de PROGRAMME et maintenir la pression jusqu'à ce que la lettre 'P' clignote sur l'affichage PROGRAMME.

- 2 Les voyants des touches de réglage de la TEMPÉRATURE clignotent pour indiquer qu'une température doit être réglée. Appuyer sur la touche correspondant à la température requise. Le voyant de cette touche sera alors le seul à clignoter.

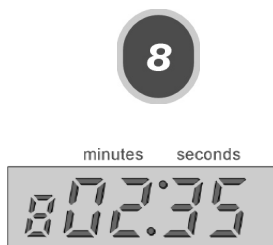
- 3 Régler le temps de cuisson requis en utilisant le pavé numérique de sélection du TEMPS.

Le nombre de minutes et de secondes doit être valide pour être accepté. Par ex. : 1 minute 1 seconde et non 61 secondes

- 4 Pour cuire des aliments en utilisant la chaleur par convection combinée avec les micro-ondes, appuyer sur une des touches de sélection de la puissance (100 %, 75 %, 50 % ou 25 %). Pour n'utiliser que le mode convection, appuyer sur le bouton portant le symbole du ventilateur.

Enregistrer en programme simple

Appuyer sur la touche au numéro requis

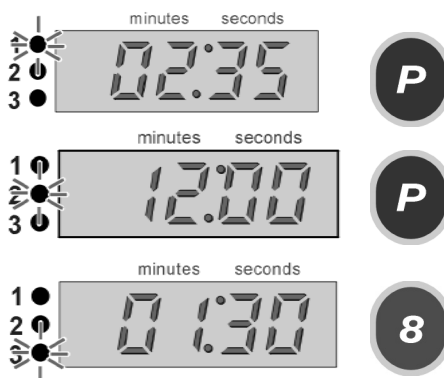


exemple : étape 1 enregistrée sous le numéro de programme 8

Les informations relatives au programme s'affichent momentanément lorsque le programme est enregistré.

Enregistrer en prog. échelonné

Suivre les points 1 à 4 pour régler chaque étape de cuisson et appuyer ensuite sur la touche PROGRAMME pour ajouter une deuxième et troisième étape de cuisson au programme. Appuyer sur le numéro adéquat pour enregistrer le programme.



Plusieurs essais seront nécessaires pour déterminer le programme approprié à un produit particulier.

Vérifier les informations sur le programme qui clignotent sur l'écran. Les réglages peuvent être changés en revenant en arrière dans le programme grâce au bouton d'annulation C.



- Entrer un temps valide inférieur à 30 minutes. Par ex. : 1 minute 1 seconde et non 61 secondes.
- Il est possible d'entrer les informations dans la mémoire que le four soit chaud ou froid.
- Pour revisualiser un programme, utiliser la touche de RAPPEL (voir page 14). Il est conseillé de prendre note de ces informations et de les conserver pour références futures.

exemple : étapes 1, 2 et 3 enregistrées sous le numéro de programme 8

ACTIVER UN PROGRAMME

Utiliser le pavé numérique pour activer un programme

Il est possible de sélectionner les programmes de 0 à 9 en utilisant le pavé numérique.

Pour activer ces programmes, suivre la procédure suivante :

- 1 Préchauffer le four à la température de départ requise en appuyant sur la touche de température adéquate. Attendre que le voyant du bouton sélectionné cesse de clignoter.

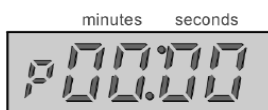


Pour vérifier la température du four, appuyer à nouveau sur la touche de température.

exemple : 200°C

- 2 En évitant de toucher les surfaces chaudes, mettre la préparation à cuire dans le four et fermer la porte.

- 3 Appuyer sur la touche PROGRAMME. La lettre 'P' s'affichera sur l'écran de PROGRAMME.



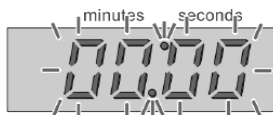
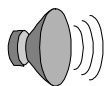
Sélectionner la touche du pavé numérique désirée pour activer un programme (0-9). Le numéro de programme et le temps de cuisson total s'affiche sur l'écran et le voyant lumineux pour la première étape s'allume.

exemple : programme 8



Le programme fonctionne alors pour le temps total restant qui défile régressivement sur l'écran (les temps de chaque étape regroupés).

Quand le temps atteint "0:00", un signal sonore se fait entendre.



- 4 Retirer la préparation du four et fermer la porte.

RAPPEL

La fonction de RAPPEL permet de revisualiser un programme étape par étape.

Appuyer sur la touche d'annulation C et maintenir la pression. Après quelques secondes, les chiffres de l'AFFICHAGE DU TEMPS disparaîtront.

Appuyer alors sur la touche correspondant au numéro de programme désiré (0-9).



Le contenu du programme apparaîtra sur l'écran. La température, le temps et le niveau de puissance de chaque étape s'allumeront sur l'écran pendant quelques secondes.

Remarque : Si la température de départ requise n'a pas été atteinte, un message d'erreur s'affiche (E:6).

S'il est tel le cas, retirer les aliments du four IMMÉDIATEMENT et attendre que le voyant du bouton correspondant à la température requise cesse de clignoter. Reprendre la procédure au point 2.

Quand le cycle programmé est terminé, la température du four à celle qui a été réglée avant le début du cycle.

ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON

Pour arrêter ou annuler le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche d'annulation C à tout moment.



PAUSE

Il est possible d'interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four. Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu.

Pour CONTINUER le cycle, fermer la porte et un signal sonore rappellera d'appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.

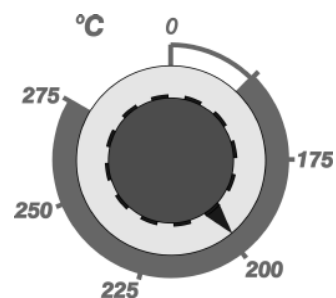
Pour revisualiser un programme, appuyer sur la touche de RAPPEL.

COMMANDES MANUELLES (MODÈLE RD401)

1 Mettre le four en marche.

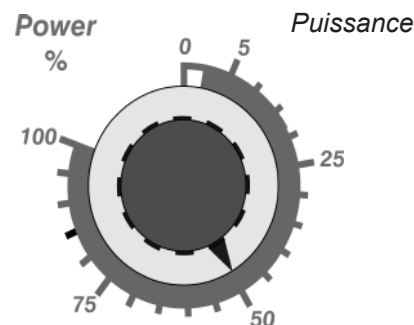
2 En tournant le sélecteur de température (*temp °C*) dans le sens des aiguilles d'une montre, régler la température du four requise. Le témoin de la température obtenue par convection reste allumé tant que la température n'est pas atteinte. Il est préférable d'attendre que le témoin s'éteigne pour obtenir de meilleurs résultats. Il s'éteindra et s'allumera selon que la température reste ou non au niveau requis.

par ex. 200°C



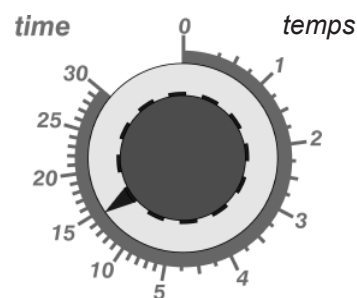
3 En tournant le sélecteur de puissance micro-ondes (*Power %*), régler la puissance au niveau requis.

par ex. 50 %



4 En tournant le sélecteur de temps dans le sens des aiguilles d'une montre, régler le temps de cuisson requis (*time*).

par ex. 15 minutes



5 Appuyer sur le bouton de démarrage(*start*). Le témoin s'allumera et la minuterie entamera son compte à rebours.



Une sonnerie indique à l'utilisateur la fin de la cuisson.



Remarque :

- Pour une cuisson par micro-ondes uniquement, le sélecteur de la température par convection doit être mis sur '0'. Pour de meilleurs résultats, le four doit être froid.
- Pour une cuisson par convection uniquement, le sélecteur de micro-ondes doit être mis sur '0'. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de réglage de temps.
- Faire attention pour la décongélation dans un four chaud. Les produits doivent être tournés régulièrement pour éviter que les bords ne brûlent. Pour de meilleurs résultats, décongeler les produits le matin quand le four est encore froid.
- La cuisson par convection uniquement ou en mode combiné peut être effectuée avec une température croissante mais il faut faire d'autant plus attention au réglage du temps.
- Il est possible d'introduire une cuisson par micro-ondes à la moitié du cycle réglé manuellement en mode convection uniquement. Cependant, seuls les utilisateurs de micro-ondes avisés peuvent le faire, puisque le temps de cuisson réglé en mode convection ne sera pas modifié en mode micro-ondes.
- La cuisson peut être interrompue en ouvrant la porte (PAUSE). Fermer la porte et appuyer sur le bouton de démarrage pour continuer.

ENTRETIEN:1

Pour que le four fonctionne au mieux, la cavité, la porte et les filtres à air doivent rester propres.

En nettoyant chaque jour le four, les normes d'hygiène requises seront respectées et le four sera efficace plus longtemps.

Suivre les CONSIGNES DE SÉCURITÉ au début de ce manuel.

- **TOUJOURS couper l'alimentation secteur et laisser le four refroidir pendant au moins 20 minutes avant de le nettoyer.**
- **Si nécessaire, enlever le chariot à plateau tournant et nettoyer avec de l'essuie-tout les aliments ayant débordés.**
- **NE JAMAIS utiliser de paille de fer, de couteaux ou de matériaux abrasifs solides sur quelque endroit du four.**

Il est conseillé, comme pour tous les appareils électriques, de faire vérifier ses branchements électriques régulièrement.

Nettoyer le filtre à air

1. Enlever le filtre à air qui se trouve à l'arrière du four en le faisant glisser en dehors des fentes, vers le haut.
2. Nettoyer avec de l'eau savonneuse propre et tiède. Rincer et tamponner avec un torchon pour sécher. Remettre en place en le faisant glisser dans les fentes prévus à cet effet.

NE PAS UTILISER LE FOUR
SANS FILTRE À AIR PROPRE

Nettoyer le panneau de commande et les surfaces extérieures

Nettoyer régulièrement avec un chiffon humide.

Aucun problème survenant suite à une négligence ou une mauvaise utilisation, y compris l'utilisation du four sans filtres à air propres, n'est couvert par la garantie. Les visites de maintenance résultant de ces problèmes seront donc facturés.



NE PAS UTILISER LE FOUR
SANS FILTRE À AIR PROPRE

ENTRETIEN:2

Pour que le four fonctionne au mieux, la cavité, la porte et les filtres à air doivent rester propres. En nettoyant chaque jour le four, les normes d'hygiène requises seront respectées et le four sera efficace plus longtemps.

Suivre les CONSIGNES DE SÉCURITÉ au début de ce manuel.

- **TOUJOURS** couper l'alimentation secteur et laisser le four refroidir pendant au moins 20 minutes avant de le nettoyer.
- Si nécessaire, enlever le chariot à plateau tournant et nettoyer avec de l'essuie-tout les aliments ayant débordés.
- **NE JAMAIS** utiliser de paille de fer, de couteaux ou de matériaux abrasifs solides sur quelque endroit du four.

Il est conseillé, comme pour tous les appareils électriques, de faire vérifier ses branchements électriques régulièrement.

Nettoyage de la cavité et de la porte du four

NE VAPORISEZ AUCUN LIQUIDE NETTOYANT DIRECTEMENT DANS LES AÉRATIONS DU CONVERTISSEUR CATALYTIQUE SITUÉ À L'ARRIÈRE DE LA CAVITÉ DU FOUR. CELA PROVOQUERAIT DES DÉGÂTS IRRÉMÉDIABLES AU CONVERTISSEUR CATALYTIQUE (Mealstream 403)

1. Retirez les plaques, les grilles, le plateau tournant et le disque du plateau tournant de la cavité du four. Utilisez un nettoyant pour four non caustique. Rincez à l'aide d'un chiffon propre ainsi que de l'eau tiède et propre en quantité. Essuyez à l'aide d'un chiffon neuf et sec.

Modèle Mealstream 403 uniquement :

Pour retirer le convertisseur catalytique à l'arrière de la cavité, desserrez les trois écrous papillons afin de dégager le cache et soulevez-le avec précaution. Lavez le convertisseur catalytique dans de l'**EAU CLAIRE ET CHAUDE uniquement**. N'utilisez pas de produits nettoyants car ils pourraient provoquer des dégâts irrémédiables au filtre. Laissez sécher.

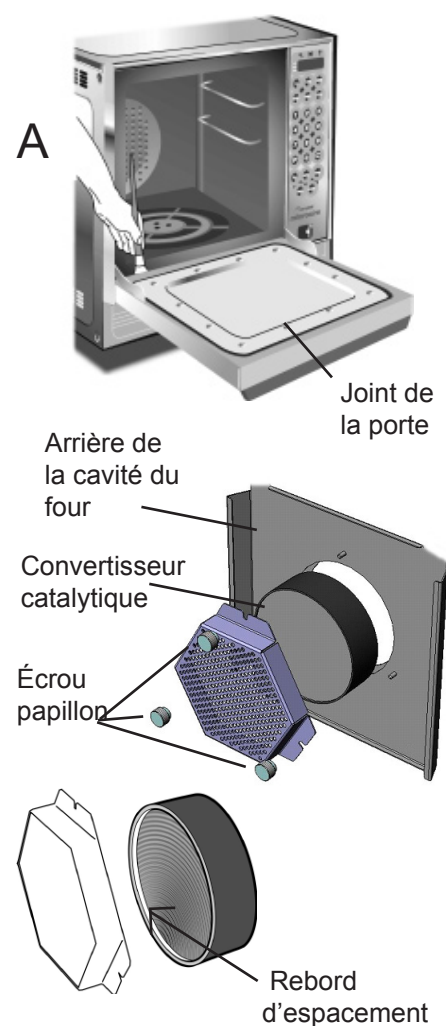
Nettoyez le cache à l'aide d'un nettoyant pour four non caustique et essuyez à l'aide d'un chiffon neuf et propre.

2. Retirez les résidus alimentaires situés entre le bord interne de la porte et l'avant du fond du four à l'aide d'une brosse propre et sèche (emplacement A). Appliquez un nettoyant pour four non caustique sur les surfaces internes, à l'exception des joints de la porte, et laissez agir pendant le délai recommandé. Rincez à l'aide d'un chiffon propre ainsi que de l'eau tiède et propre en quantité. Essuyez à l'aide d'un chiffon neuf et sec.
3. Essuyez les charnières à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'APPLIQUEZ PAS d'huile lubrifiante sur les charnières.
4. Essuyez avec précaution les joints de la porte à l'aide d'un chiffon propre et humide et vérifiez qu'ils sont en bon état.
5. Modèle Mealstream 403 uniquement : Remettez le convertisseur catalytique et le cache en place en vous assurant que la face du convertisseur portant le rebord d'espacement est tournée vers l'extérieur afin de permettre un passage efficace de l'air au travers du filtre. Serrez les trois écrous papillons.

Trucs et astuces contre les taches résistantes dans la cavité du four

1. Mettre le four en marche sur le mode micro-ondes uniquement (sans air chaud).
2. Placer un récipient d'eau (1,5 litre) au centre de la cavité du four.
3. Régler la puissance de micro-ondes à 100 %.
4. Régler la minuterie à 30 minutes et appuyer sur le bouton de démarrage. À la fin du cycle, utiliser un chiffon propre pour nettoyer la cavité embuée.

Aucun problème survenant suite à une négligence ou une mauvaise utilisation, y compris l'utilisation du four sans filtres à air propres, n'est couvert par la garantie. Les visites de maintenance résultant de ces problèmes seront donc facturées.



Merrychef recommande l'utilisation d'un nettoyant pour four et d'un protecteur pour four Merrychef agréé.

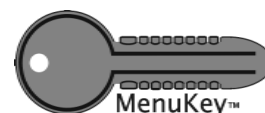
Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien de maintenance agréé.

NE PAS UTILISER LE FOUR SANS FILTRE À AIR PROPRE

MenuKey™ : MODIFICATION DES PROGRAMMES DU MENU DU FOUR

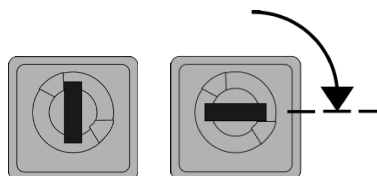
Le système Menukey modifie automatiquement tous les programmes de cuisson en un simple tour de clé.

Pour modifier les menus du four :



1 Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation est en position **OFF**.

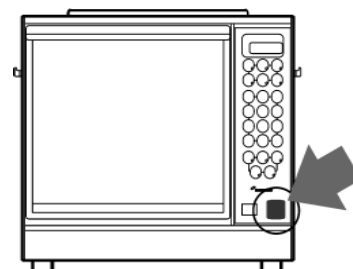
2 Soulevez le cache Menukey du panneau avant du four et insérez la clé dans l'orifice correspondant. Tournez la clé dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle bloque (1/4 de tour).



Ne retirez pas la clé maintenant.

3 Allumez le four.

Le four passe alors en revue la séquence de téléchargement de programmes et affiche ce qui suit :



Le code de la clé

exemple:
Clé C02



Le nombre de programmes et le numéro de chaque programme sur la clé.

exemple:
27 programmes



Un décompte des programmes est alors effectué jusqu'à 0.

Lorsque 00:00 s'affiche, l'éclairage de la cavité s'allume et les ventilateurs démarrent.



Retirez la clé et fermez le cache. Le four est maintenant prêt à utiliser les nouveaux programmes.

Pour confirmer la réussite du téléchargement

Éteignez le four.

Allumez-le et l'affichage indique brièvement ce qui suit :

1. Le nouveau code de la clé
2. 00:00 (four prêt à l'emploi)

Si le téléchargement échoue, le numéro de clé ne s'affichera pas et une erreur E9 apparaîtra à l'écran lors de l'utilisation du four.

EPS - ÉCHEC - RECOMMENCER ERREUR du système du programme externe.

Si la clé est retirée avant que le téléchargement soit terminé ou si la procédure est interrompue, les messages « EPS » (External Program System), puis « FAIL » (Échec), puis « REDO » (Recommencer) s'affichent. Éteignez le four et recommencez le téléchargement **MenuKey**.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Affichage des codes d'erreur :

Le four Mealstream peut identifier certains des problèmes récurrents en faisant clignoter un code d'erreur dans l'écran d'affichage du temps.

Affichage code d'erreur	Défaut	Action recommandée
	Porte mal fermée. Défaut électrique possible.	Fermer la porte complètement. Contacter le Service Maintenance de Merrychef.
	Le temps n'a pas été réglé. Temps réglé non valide (ex : 61s.) Temps de cuisson supérieur à 30 min.	Régler le temps Régler le temps correctement (ex : 1:01) Régler un temps inférieur à 30min.
	Le four n'est pas à la bonne température	Retirer les aliments du four Attendre que le voyant de la température réglée cesse de clignoter et reste allumé
	Surchauffe du four, possibilité d'un filtre à air sale ou des aérations bloquées	Nettoyer le filtre et vérifier les aérations Laisser le four en marche mais stopper la cuisson pendant 4-5 minutes
	Un défaut interne a été détecté.	Contacter le Service Maintenance Merrychef
	Le four a été en surchauffe	Nettoyer le filtre à air Placer le four dans un endroit où l'air circule plus
	MenuKey : Erreur système du programme externe.	Éteignez le four et recommencez le téléchargement MenuKey.
	Le four est en marche mais le panneau de commandes ne s'allument pas et les ventilateurs ne fonctionnent pas.	Vérifier les disjoncteurs/fusibles et l'alimentation électrique. Cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié.
	Le plateau tournant fait un bruit anormal ou ne fonctionne pas.	Vérifier la bonne position du plateau tournant Contacter le Service Maintenance Merrychef
	Si le bruit provient de l'arrière de la cavité.	Vérifier que le cache déflecteur à l'arrière est bien fixé. Contacter le Service Maintenance Merrychef.

Attention: Seul un technicien de maintenance agréé est habilité pour l'entretien et les dépannages sur ces appareils.

Sécifications techniques

	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids (kg)	Puissances restituées par micro-ondes (IEC705) (watts)	Puissances restituées par convection (kw)
Mealstream EC401, EC403 & RD401	515	550	537	45	700	3,0
Mealstream EC401XX5, EC403XX5	515	550	537	55	1000	3,0
Espaces pour la circulation de l'air recommandés par les fabricants	665	650	587			

Alimentation électrique : voir la plaque signalétique à l'arrière du four

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes:

EMC 89/336 CEE

LVD 73/23 CEE

Merrychef se réserve le droit de modifier les présentes spécifications sans préavis.

Merrychef, Mealstream et MenuKey sont des marques déposées de Merrychef Ltd.



Le four EC401 XX5 a une émission de bruit inférieure à 70dB comme le requiert la norme EN27779

N° Pdt : 32Z3304 Édition 09

LE SERVICE / L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour le service et l'assistance technique, veuillez contacter votre fournisseur Merrychef.

Si vous ne pouvez pas trouver une assistance dans votre pays d'achat, veuillez contacter Merrychef:

Tél : +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

INHALT

Sicherheitsinstruktionen	39
Stromversorgung	39
Sicherheitsmaßnahmen	40
Aufbau.....	41
Geeignetes Kochgeschirr.....	42-43
Einleitung	44
Hauptmerkmale.....	45
Bedienfeld	46
Betriebeanleitungen:	
Manueller Modus	47
Programmierung der Nummerntasten	48
Ablauf eines Programms.....	49
Manuelle Steuerungen (RD401 Modelle).....	50
Tägliche Reinigung	51-52
Problembehandlung.....	54
Technische Daten	54
Kundendienstinformationen	55

DIESE FOLGENDEN SICHERHEITSINSTRUKTIONEN
BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN
DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSINSTRUKTIONEN

1. Den Herd NICHT leer verwenden, also ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit, da dies zur Überhitzung führt und Schäden verursachen kann.
2. Das Außengehäuse des Herdes AUF KEINEN FALL entfernen.
3. KEINE festen Bauteile im Innern des Herdes entfernen.
4. Bedienfeld, Tür, Dichtungen oder irgendeinen anderen Teil des Herdes NICHT manipulieren.
5. Abzugsöffnungen/Luftfilter oder Dampfabzug NICHT blockieren.
6. KEINE Trockentücher oder Lappen über irgendeinen Teil des Herdes hängen.
7. Wenn die Türdichtungen beschädigt sind, muss der Herd von einem zugelassenen Techniker repariert werden.
8. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von einem zugelassenen Techniker durchgeführt werden.
9. Wenn das Stromkabel auf irgendeine Weise beschädigt ist, MUSS es durch einen zugelassenen Techniker ersetzt werden.
10. Vorsicht beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, Lebensmitteln und Behältern, um Verbrühungen und Verbrennungen zu vermeiden.
11. Beim Erwärmen von Flüssigkeiten mit der reinen Mikrowellenfunktion oder der Kombinationsfunktion sollte der Inhalt vor dem Erwärmen umgerührt werden, um plötzliches Überkochen zu vermeiden.
12. Saugflaschen und Gläser mit Babynahrung vor dem Erwärmen öffnen. Den Inhalt umrühren oder schütteln und die Temperatur vor dem Verzehr prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Den Herd auf keinen Fall zum Erwärmen von Alkohol, z. B. Brandy, Rum usw., verwenden. Zudem kann Nahrung, die Alkohol enthält, leichter Feuer fangen, wenn sie überhitzt wird.
14. Nie im Herd frittieren.
15. Das Geräte sollte nicht von jungen Kindern oder gebrechlichen Personen verwendet werden.
16. Junge Menschen sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

ZU BEACHTENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Diese Anleitung vor Benutzung des Mikrowellenherdes durchlesen.
2. Wie allen elektrischen Geräten, sollten auch hier die elektrischen Anschlüsse regelmäßig geprüft werden.
3. Der Innenbereich des Herdes und die Türdichtungen sollten regelmäßig gereinigt werden. Dabei die Anleitungen des Abschnitts REINIGUNG beachten.
4. Es ist nicht nötig, den Herd nach jeder Funktion abzuschalten. Sie sollten ihn allerdings abends oder nach der Betriebsperiode abschalten.
5. Mikrowellenenergie sollte nicht zum Trocknen von Stoffen oder dem Aufwärmen von Tellern verwendet werden.
6. Wie bei allen Kochgeräten, sollte auch hier darauf geachtet werden, eine Verbrennung von Lebensmitteln und Behältern im Herd zu vermeiden.

Wird Rauch festgestellt:

- Abschalten
- Von der Stromversorgung trennen
- Tür geschlossen halten, um etwaige Flammen zu ersticken

7. Um beste Resultate zu erzielen, Lebensmittel in der Mitte des Garraums platzieren.
8. Bei Benutzung der reinen Mikrowellenfunktion die Lebensmittel abdecken, um ein Spritzen an die Wände des Garraums zu verhindern.
9. Lebensmittel in brennbaren Plastik- oder Papierbehältern sollten nur bei der reinen Mikrowellenfunktion verwendet und regelmäßig kontrolliert werden, um mögliches Entzünden zu vermeiden.
10. Lebensmittel sollten bei Benutzen der Heißluft- und Kombinationsfunktionen **nicht verpackt** sein.
11. Rohe und ganze, hartgekochte Eier sollten **nicht** in der Mikrowelle oder unter Benutzung der Kombinationsfunktion erhitzt werden, da sie explodieren können.
12. Lebensmittel mit Haut, z. B. Kartoffel, Äpfel, Würstchen usw., sollten vor dem Erwärmen eingestochen werden.
13. Lebensmittel sollten nicht in einem vollkommen dichten Behälter erhitzt werden, da die Dampfansammlung dessen Explosion verursachen kann.
14. Überschüssiges Fett sollte während des 'Bratens' und vor dem Herausnehmen schwerer Behälter aus dem Herd entfernt werden.
15. Falls Glas im Herd zerbricht oder zerspringt, sicherstellen, dass die Lebensmittel keine Glasstückchen enthalten. Sollten Zweifel bestehen, die Lebensmittel, die sich zum Zeitpunkt des Bruchs im Herd befanden, wegwerfen.
16. Die Mikrowelle in folgenden Fällen NICHT verwenden: Es haben sich Gegenstände in der Tür verfangen, die Tür schließt nicht richtig, Tür, Türangel, Riegel oder Dichtungsfläche sind beschädigt, es befinden sich keine Lebensmittel im Herd.

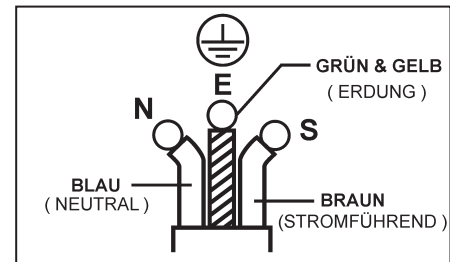
ENERGIEVERSORGUNG

WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet sein. Nichtbeachtung kann einen Stromschlag und Tod zur Folge haben.

Mealstream EC401, EC401EE5, RD401 (13A)

Die elektrische Speiseleitung befindet sich am hinteren Herdteil. Alle Modelle für Großbritannien werden mit einem zugelassenen 13 Ampère-Dreistiftstecker geliefert. Wir empfehlen ausdrücklich, diesen Stecker nicht zu entfernen. Bestimmte Einrichtungen können jedoch die Anbringung eines anderen Steckers benötigen. In diesem Fall sollten die folgenden Verdrahtungsanleitungen beachtet werden.



Neue Stecker sollten nur von einem qualifizierten Elektriker angebracht werden.

Die Steckdose muss einzeln mit 13 Ampère gesichert sein. Es ist wichtig, dass die Steckdose richtig installiert und geerdet ist. Sie sollte von einem Stromkreis gespeist werden, der sich für Elektrogeräte mit sehr hoher Leistung eignet. Es ist wichtig, dass dieser Stromkreis nicht überladen wird.

Warnung: Nie Verlängerungskabel oder Zwischenstecker.

Mealstream EC401XX5 EC401XE5, RD401XE, EC403XE, EC403XX5 (30A)

WARNUNG

Der Mealstream EC401 & RD401 (30A) muss von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker an eine separate Stromversorgung (30 Ampere) angeschlossen werden. Ein Unterbrecher mit geeigneter Bemessung (30 Ampere), der an beiden Polen über ein Kontaktspiel von 3mm verfügt, ist für jeden installierten Ofen anzubringen.

Einrichtungen, die mit Standard-Unterbrechern (Typ B) ausgestattet sind, neigen zu Stromstößen, die beim Einschalten von Gefriertruhen, Kühlschränken und anderen Gastronomiegeräten – darunter auch Mikrowellen – auftreten. Daher empfehlen wir dringend die Installation eines separaten Unterbrechers vom Typ C (der speziell zum Schutz von derartigen Geräten konzipiert ist). Ein einzelner, ausreichend bemessener Unterbrecher ist für jeden installierten Ofen anzubringen.

Nur Modelle EC401XX5 & EC403XX5

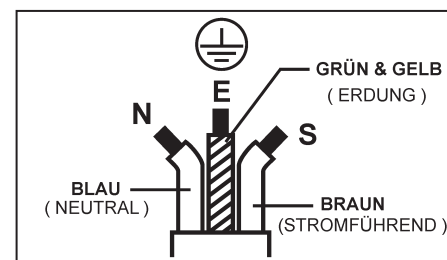
Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie EN61000-3-11, wenn es an ein Stromnetz mit einem maximalen Widerstand ($Z_{\max}$) von 0,35 Ohm angeschlossen wird.

Der Anwender sollte in Abstimmung mit dem Versorgungsunternehmen bei Bedarf entscheiden, ob das Gerät nur an eine Versorgung von $Z_{\max}$ oder weniger angeschlossen wird.

EINPHASIG

Britische Modelle sind mit einem blauen 32 Amp-Stecker nach Norm BS EN 60309.2 ausgestattet.

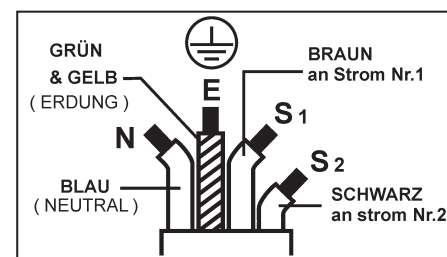
Der Unterbrecher sollte mit 45A (Typ C) bemessen sein.



ZWEIPHASIG

Zweiphasige Modelle der Mealstream-Serie 400 sind wie im Bild gezeigt anzuschließen.

Der Unterbrecher sollte mit 16 Ampere/Phase (Typ C) bemessen sein.



Sollten Sie Fragen zur Stromversorgung haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

AUFBAU

Verpackungsmaterial und Schutzfolie vom Herd entfernen.

Auf offensichtliche Transportschäden prüfen. Falls notwendig, Lieferanten SOFORT informieren.

Zubehör herausnehmen und prüfen:

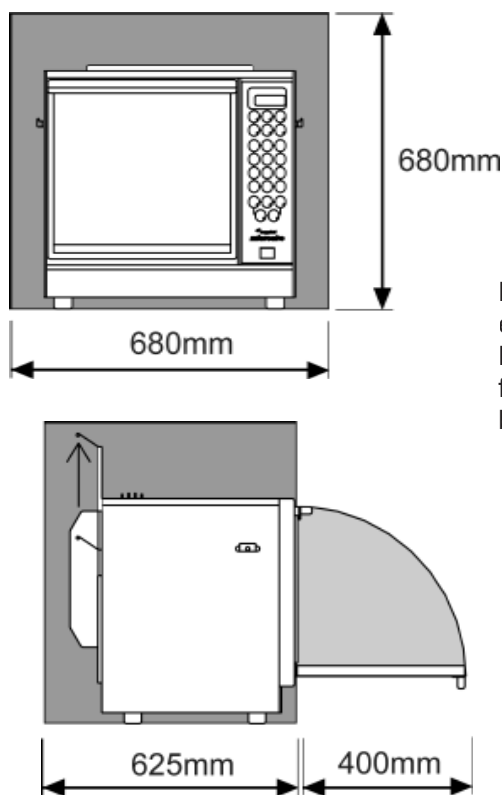
2 Drehteller, 1 Rost, 1 Backblech, 1 Griff, 1 Drehscheibe,
Serviceregistrierkarte, Betriebsanleitungs- und Reinigungsanleitungsblatt.

AUFSTELLUNGORT UND POSITIONIERUNG

Wählen Sie einen Standort, der sich nicht in der Nähe starker Wärmequellen befindet.

NICHT so aufstellen, dass heiße Luft von Frittiergeräten, Grills, Kontaktgrills usw. eingeogen werden kann.

Es muss ein Hitzeschutz in der Höhe des Herdes angebracht werden, wenn sich der Standort neben einem Kochfeld, Ofen oder Küchenherd befindet.

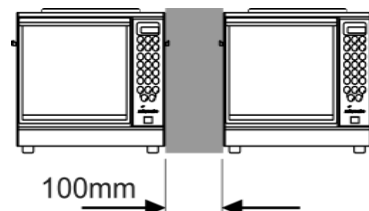


Den empfohlenen Mindestabstand für den Luftstrom beachten.

Hinweis:

Der Lufteinlass befindet sich am hinteren Teil des Herdes. Auch bei Einhalten des unten angegebenen Abstands ist es wichtig, dass der Luftstrom so kühl wie möglich ist und nicht durch andere Geräte, wie z. B. Frittiergeräte, Grills und Kontaktgrills vorgeheizt wird, da das die Lebensdauer und die Leistung des Herdes verschlechtert.

Herde nicht direkt übereinander stellen. Ein separates Regal oder einen zweistufigen Ständer benutzen.



Hinweis:

100 mm ist der empfohlene Mindestabstand zwischen zwei nebeneinander stehenden Herden.

Ofen auf einer flachen Unterlage platzieren, die EBEN, ROBUST und STABIL ist.

Oberhalb des Ofens muss ein Mindestspiel von 150 mm bestehen, damit Heißluft abziehen und der Luftfilter herausgenommen werden kann.

Für einen Mindestabstand von 50mm nach hinten und zu jeder Seite sorgen, um eine ungehinderte Luftzirkulation zu ermöglichen.

Der Lufteinlass befindet sich am hinteren Teil des Herdes. Auch bei Einhalten des oben angegebenen Abstands ist es wichtig, dass der Luftstrom so kühl wie möglich ist und nicht durch andere Geräte, wie z. B. Frittiergeräte, Grills und Kontaktgrills, vorgeheizt wird. Genügend Abstand, 400 mm vor dem Herd, einhalten, um die Tür ganz öffnen zu können.

Keine Etiketten/Aufkleber am Herd anbringen, mit Ausnahme der vom Hersteller angebrachten.

WARNUNG:

Kontrollieren, dass alle LUFTFILTER vor Inbetriebnahme richtig angebracht sind (siehe Hauptmerkmale).

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Die Anweisungen des Herstellers prüfen, um festzustellen, ob sich bestimmte Behälter oder bestimmtes Geschirr für die einzelnen Kochfunktionen eignet.

Die folgende Tabelle zeigt allgemeine Richtlinien auf:

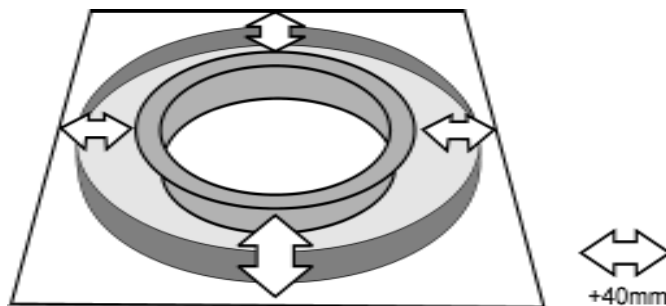
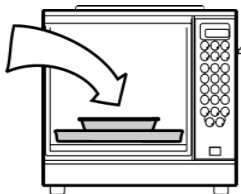
	Kombination	nur Heißluft	nur Mikrowelle	
Hitzebeständige Behälter Spezialglas Glaskeramik Töpferware <i>(Porzellan, Steingut usw.)</i>	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	Kein Geschirr mit metallischer Verzierung benutzen.
Metallbleche Metallbehälter <i>(Sie müssen genau in das Drehstellerblech passen.)</i>	✓	✓	✗	Metalltöpfe dürfen nur verwendet werden, wenn sie auf das Drehtellerblech aus Glasemaille platziert werden. Siehe Seite 43: Verwendung metallischer Artikel
Plastikbehälter Harte, zum Kochen geeignete Plastikbehälter	✗	✗	✓	Mikrowellen- und ofenfeste Plastikbehälter (bis zu bestimmten Temperaturen) sind jetzt erhältlich. Herstelleranweisungen vor Verwendung prüfen.
Wegwerfartikel Brennbares Material (Papier, Karton usw.) Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✗ ✗	✗ ✗	✓ ✓	Frischhaltefolie sollte nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Andere Utensilien Verschlussclips Besteck Temperaturfühler	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	Während des Kochens darf kein Kochutensil in den Lebensmitteln gelassen werden.
Zubehör (mitgeliefert) Blech Rost Drehteller	✗ ✗ ✓	✓ ✓ ✓	✗ ✗ ✓	

VERWENDUNG METALLISCHER ARTIKEL BEI KOMBINATIONS- UND REINER MIKROWELLENFUNKTION

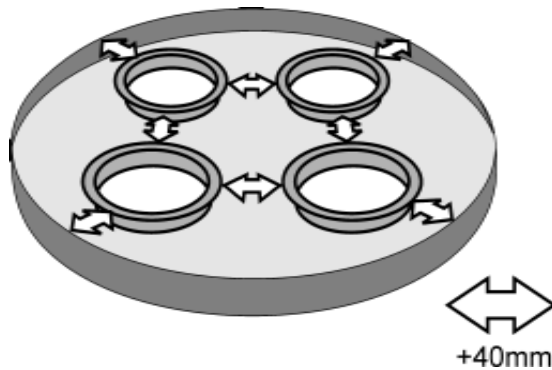
Metalltöpfe dürfen nur im Drehtellerblech verwendet werden.

Der Drehteller besteht aus Glasemaille, die als Isolierung dient und eine sichere Verwendung von Metalltöpfen unter kontrollierten Bedingungen ermöglicht.

Große Metalltöpfe und -bleche in die Mitte des Herdes stellen und einen Abstand von mindestens 40mm von den Seitenwänden einhalten.



Einzelne Metallbehälter gleichmäßig und mit mindestens 40mm Abstand voneinander und dem Rand des Drehtellers platzieren.



Möglichst keine Metalltöpfe verwenden, die eine Tiefe von mehr als 65 mm haben, da dies Mikrowellen reflektieren und die zur vollständigen Erwärmung des Garguts erforderliche Zeit verändern kann.

Keine Metallbehälter, unabhängig von deren Größe, in einen anderen Metallbehälter stellen, da es sonst zu Funkendurchschlag kommen kann.

ERHÖHUNG DER HERDKAPAZITÄT (NUR HEISSLUFT)

Roste und Backbleche können **nur beim Heißluftkochen** auf den angebrachten Schienen in den Herd eingeschoben werden, um die Herdkapazität zu erhöhen, und dürfen nicht beim Mikrowellen- und Kombinationskochen verwendet werden.

WARNUNG:

Unbedingt darauf achten, dass die Behälter korrekt positioniert werden.

Werden Metallbehälter zu dicht beieinander platziert oder zu nahe bei den Herdseiten, kann es zu Funkendurchschlag und dadurch zu einer Beschädigung des Herdes kommen.

WARNUNG:

Ist ein metallisches, knisterndes Geräusch während der Kombinations- oder reinen Mikrowellenfunktion vernehmbar, die Tür öffnen, um den Kochvorgang anzuhalten und die Behälter korrekt zu positionieren.

Wenn Metallartikel (einschließlich silberner Serviertablets) durch Funkendurchschlag stellenweise verbrannt werden, diese nicht mehr im Herd verwenden.

WARNUNG:

Den Herd nie in der reinen Mikrowellenfunktion oder in Kombinationsfunktion verwenden, wenn sich **Roste oder Bleche** darin befinden.

EINLEITUNG

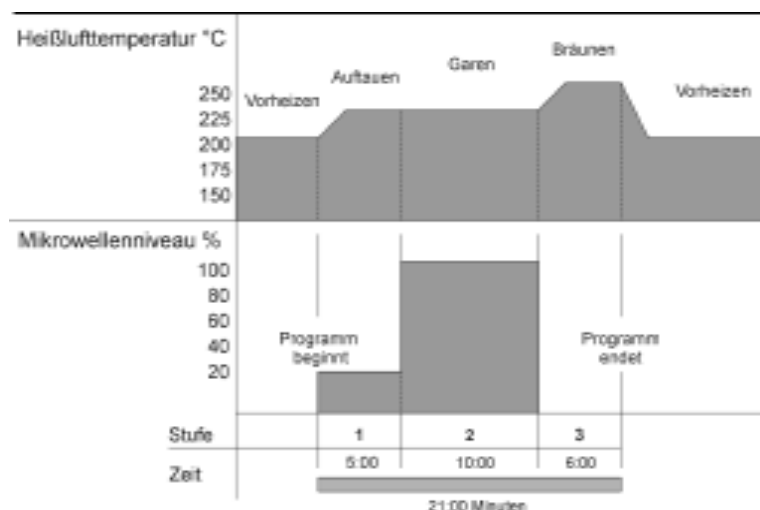
Die Serie Mealstream 400 bietet Gastronomieeinrichtungen drei verschiedene Funktionen zur Erwärmung von Speisen: Kombi- (Mikrowelle+Umluft), nur Umluft und nur Mikrowelle.

Durch das Kombinationskochen wird es möglich, dass Ergebnisse hoher Qualität in nur einem Bruchteil der Zeit erreicht werden können, die sonst das herkömmliche Kochen in Anspruch nimmt. Das ist besonders beim Backen, Bräunen, Braten, Grillen oder Zubereiten von Gratingerichten der Fall.

Wurden einmal präzise Anleitungen für das Kombinations- oder Heißluftkochen ausgewählter Lebensmittel festgestellt, können sie in den Speicher des Herdes programmiert werden, wodurch eine einfache und akkurate Wiederholung möglich wird.

Multistufen-Programmierung: Mealstream EC401 & EC403

Die elektronischen Steuerungen der Mealstream EC401/EC403 bieten noch größere Flexibilität, da sie eine Multistufen-Programmierung ermöglichen. Dadurch können die exakten Bedingungen für die qualitativ hochwertigen Ergebnisse je nach Lebensmittelart eingestellt werden.



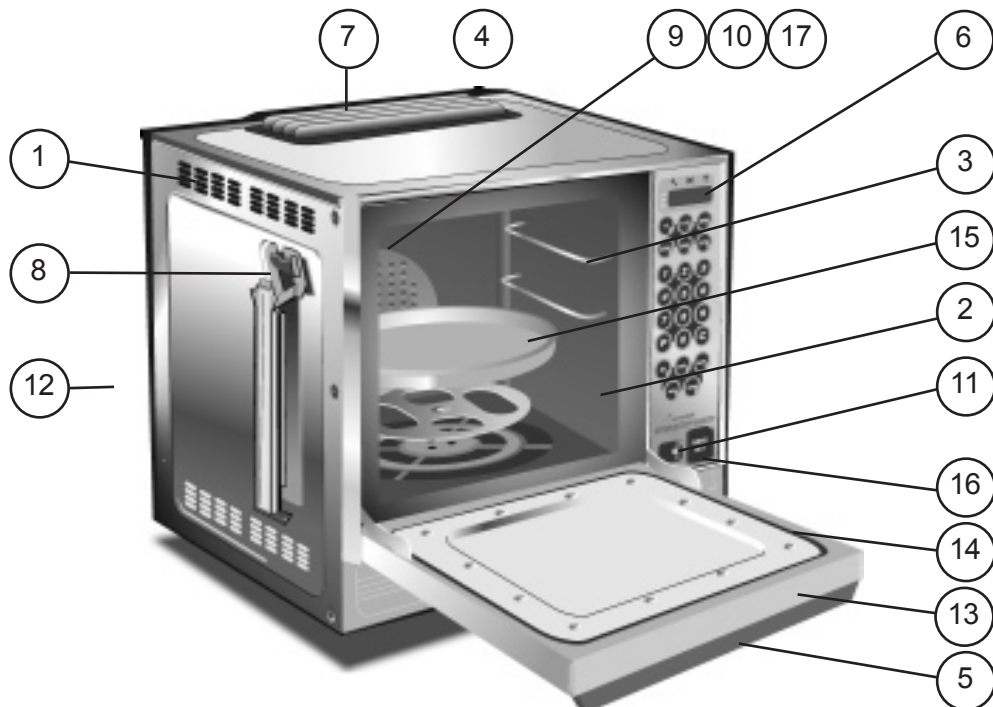
Hier wird ein typisches 3-Stufen-Programm gezeigt. Der Herd wurde bei 225°C vorgeheizt. Stufe 1 beginnt damit, dass eine geringe Mikrowellenleistung von 25% (ideal zum Auftauen) verwendet wird, während die Heißlufttemperatur auf 250°C ansteigt. Bei der Stufe 2 erhöht sich die Mikrowellenleistung auf das Maximum (100%). In der abschließenden Bräunungsstufe wird die Heißlufttemperatur auf 275°C erhöht, wobei keine Mikrowellenenergie verwendet wird.

Hierbei handelt es sich nur um ein Beispiel einer grenzenlosen Zahl an möglichen Multistufen-Programmen, die erstellt und gespeichert werden können. Programme können eine, zwei oder drei Stufen haben.

Hinweis: Es bedarf etwas Zeit, ehe sich Heißlufttemperaturen ändern. Erwarten Sie kein sofortiges Resultat, wenn eine andere Temperatur aktiviert wird.

Die in dieser Anleitung aufgeführten Anweisungen sind dazu gedacht, die Sicherheit und lange Lebensdauer Ihres Merrychef-Mikrowellenherdes zu gewährleisten.

HAUPTMERKMALE



1 LUFTABZÜGE

Diese Abzugsöffnungen an den Seitenwänden dienen zum Entweichen der Luft, die zur Kühlung von Innenbauteilen benutzt wurde. Die Mikrowellen-energie kann darüber nicht in die Umwelt gelangen. Sie dürfen nicht blockiert werden.

2 GARRAUM DES HERDES

Der Garraum besteht hauptsächlich aus mit Glasemail beschichtetem Stahl. Er muss saubergehalten werden (siehe REINIGUNG)

3 SCHIENEN

Die Schienen auf jeder Seite des Garraums halten die Roste/eckigen Backbleche, die mitgeliefert werden. Sie dürfen bei der Heißluftfunktion nur zur Vergrößerung der Herdkapazität eingesetzt werden.

4 LUFTEINLASSFILTER

Befindet sich hinten am Herd. Er darf nicht blockiert und sollte täglich gereinigt werden.

5 TÜRRIF

Es handelt sich um einen harten Griff, der zum Öffnen nach unten und in Richtung des Benutzers gezogen wird.

6 BEDIENTELD

Siehe Seite 46.

7 DAMPFABZUG/RAUCHFANG

Diese Gebläseplatte ermöglicht den Dampfabzug und verhindert die Ansammlung von Kondensation. Die Mikrowellenenergie kann darüber nicht in die Umwelt gelangen.

8 BLECHGRIFFHALTER

Es befindet sich jeweils einer auf jeder Seite des Herdes zur bequemen Aufbewahrung des Blechgriffs.

9 LEITBLECH

Bildet die Rückwand des Garraums und muss sauber gehalten werden. (Siehe REINIGUNG)

10 GEBLÄSE

Wälzt die Luft im Garraum um und sorgt für perfekte Wärmeverteilung beim Kombinationskochen.

11 EIN/AUS-SCHALTER

Wenn EINgeschaltet, leuchtet das Bedienfeld. Das Gebläse- und Ventilationssystem ist dann ebenfalls in Betrieb.

12 LEISTUNGSSCHILD

Es befindet sich an der Rückwand und gibt die Seriennummer, den Modelltyp, die elektrischen Daten und Merrychefs Adresse und Telefonnummer an.

13 TÜR

Hierbei handelt es sich um eine hochpräzise hergestellte Energiebarriere mit vier Mikrowellen-Sicherheitsverriegelungen. Sie muss immer sauber gehalten werden (siehe Abschnitt REINIGUNG). Die Tür sollte NICHT zum Abstellen schwerer Gerichte benutzt werden.

14 TÜRDICHTUNGEN

Dadurch wird eine dichte Abdichtung um die Tür sichergestellt. Sie sollten sauber gehalten und regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen geprüft werden. Beim ersten Anzeichen von Abnutzung sollten sie durch einen zugelassenen Kundendiensttechniker ersetzt werden.

15 DREHTELLER UND DREHSCHIEBE

Die Drehscheibe wird auf die Spindel in der Mitte des Herdbodens gelegt. Der Drehteller kommt auf die Scheibe. Sie rotieren, wenn der Herd eingeschaltet wird und stoppen, wenn die Tür geöffnet wird.

16 MenuKey

Das MenuKey System ändert sämtliche Garprogramme automatisch am Ofen mithilfe eines vorprogrammierten elektronischen Schlüssels.

17 KATALYSATOR (nur EC403)

Kein Abzug erforderlich.
(Muss regelmäßig entfernt werden siehe REINIGUNG)

BEDIENFELD

LEISTUNGSTASTEN

Es stehen 4 Mikrowellenleistungstasten zur Wahl: 25%, 50%, 75% und 100%. Die gerade benutzte wird durch ein Lämpchen angezeigt.

HEISSLUFTTASTE

Diese wird benutzt, wenn Lebensmittel nur gebräunt werden sollen (kein Mikrowellenkochen).

Hinweis: Beim Kochen starten die MIKROWELLEN- und die HEISSLUFTTASTEN den Vorgang und den Timer. Sie können die Leistungsniveaus während eines manuellen Kochvorgangs verändern. Wird der Vorgang unterbrochen, blinkt ein Lämpchen auf, um daran zu erinnern, dass die Zeit angehalten wird (siehe PAUSE).

ZEIT/PROGRAMMWahltasten

Diese Tasten werden zur Einstellung der Kochzeit in Schritten von 1 Sekunde bis zum Maximum von 30 Minuten benutzt. Sie werden auch für die Programme von 01-10 benutzt.

TEMPERATURWAHLTasten

Diese Tasten dienen zur Einstellung der Heißlufttemperatur. Ein Lämpchen zeigt die eingestellte Temperatur an. Durch Wahl der Taste "0" wird die Heißluftfunktion ausgeschaltet. Wird eine Temperaturtaste gedrückt gehalten, wird die derzeitige Herdtemperatur im Zeitanzeigefeld angezeigt.

ABBRUCH/ ABFRAGE 'C' TASTE

Bricht alle zeitgesteuerten Kochvorgänge und vorprogrammierten Abläufe ab und stoppt die Mikro-wellenenergie. Die Herdtemperatur wird nicht durch sie verändert. Ist der Herd heiß, wird das Essen weiterhin kochen und sollte sofort aus dem Herd genommen werden. Diese Taste bricht auch alle Fehlbedienungen ab. Mit ihr können keine Programme gelöscht werden. Sie kann auch zur Anzeige der Details gespeicherter Programme benutzt werden.

(siehe ABFRAGE-Funktion)

PROGRAMM 'P' TASTE

Aktiviert Programm oder stellt es ein.

ZEIT- UND PROGRAMMANZEIGE

Zeigt die in Minuten und Sekunden eingestellte Zeit an und zählt die Zeit während eines Kochvorgangs in Schritten von 1 Sekunde.

Zeigt auch Fehlermeldungen und Herdtemperatur an.

(PROBLEMBEHANDLUNG)

Die Programmanzeige zeigt die gewählte Programmnummer. 'PP' zeigt Programmierung an.

MULTISTUFENANZEIGER

Zeigt die Stufe beim Multistufenkochen an.

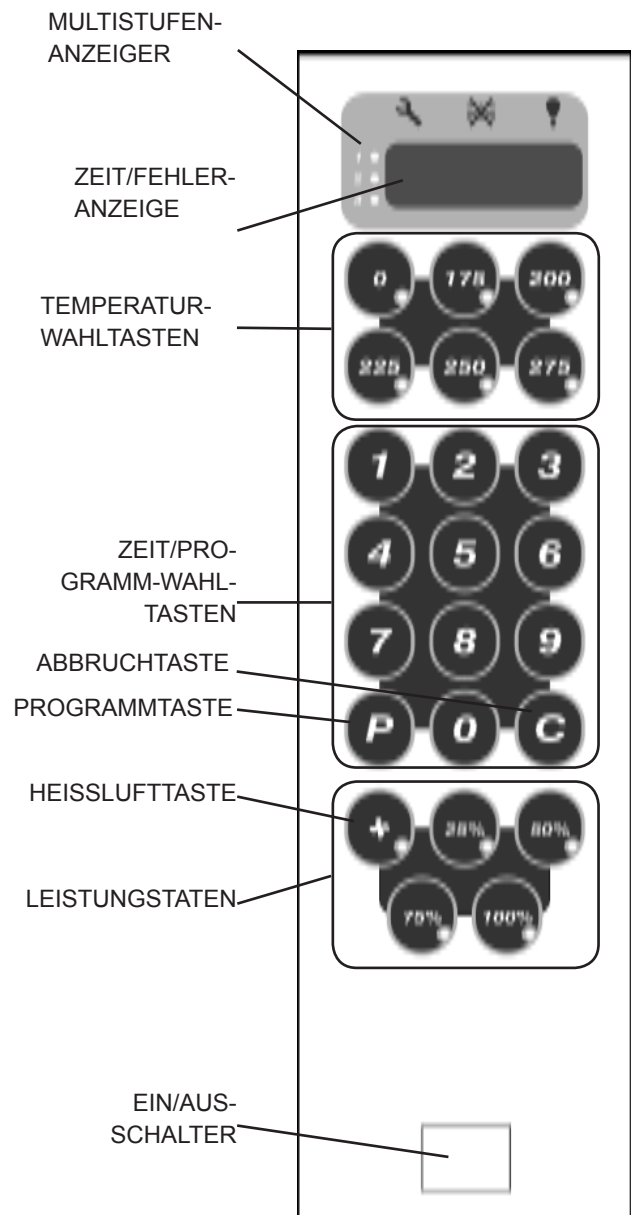
DOPPELPUNKT

Wird programmiert, blinkt der Doppelpunkt, um anzuzeigen, dass die Zeit jetzt eingegeben werden kann.

EIN/AUS-SCHALTER

FEHLERANZEIGE

Siehe PROBLEMBEHANDLUNG.



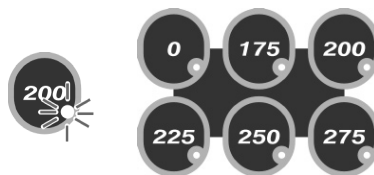
BEDIENUNGSANLEITUNGEN: MANUELLER MODUS

Der Herd kann im manuellen oder programmierten Modus betrieben werden. Vor Benutzung des programmierten Betriebs ist es wichtig, sich mit dem manuellen Modus bekannt zu machen.

- 1 Den Herd anstellen.
- 2 Die erforderliche Herdtemperatur durch Drücken einer der TEMPERATURWAHLTASTEN, entweder 175°, 200°, 225°C, 250°C oder 275°C, einstellen.

Das Lämpchen in der Taste wird blinken, um anzuzeigen, dass diese gewählt wurde.

Hinweis: Die Temperatur im Garraum steigt jetzt an. Es kann bei kaltem Herd bis zu 15 Minuten dauern, ehe der Wert erreicht wird.



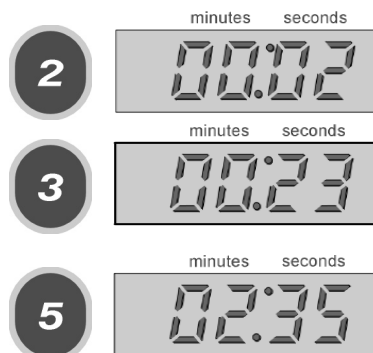
- 3 Kommt die Herdtemperatur bis auf 25°C an den eingestellten Wert heran, wird das Lämpchen nicht mehr blinken.

WARTEN, BIS DIESE TEMPERATUR ERREICHT WURDE, ehe der Herd benutzt wird.

- 4 Die gewünschte Kochzeit durch Drücken der numerischen ZEITWAHLTASTEN einstellen.

Beispiel: 2 Minuten 35 Sekunden

Es werden nur gültige Zeiten, also Minuten und Sekunden, akzeptiert.
z. B. 1 Minute 1 Sekunde *nicht* 61 Sek.

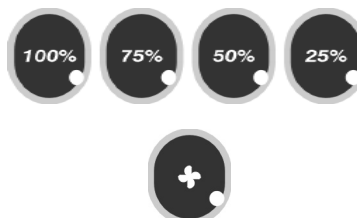


- 5 Mit der notwendigen Vorsicht, um sich nicht zu verbrennen, das Gargut in den Garraum stellen und die Tür schließen.

Die Zeit, in der die Tür geöffnet ist, immer auf ein Minimum halten.

- 6 Um Lebensmittel mit einer Kombination aus Heißluft und Mikrowelle zu kochen, wird eine der LEISTUNGSTASTEN gedrückt, entweder 100%, 75%, 50% oder 25%.

Um nur mit Heißluft zu kochen, die Taste mit dem Gebläsesymbol drücken.



- 7 Der Timer wird jetzt absteigend zählen. Wenn die Zeitzählung Null erreicht, ist ein deutliches Signal hörbar. Das Gargut aus dem Garraum nehmen.



WARNUNG:

**MIKROWELLENENERGIE NICHT BEI LEEREM HERD BENUTZEN
DEN HERD NICHT BENUTZTEN, WENN KEINE SAUBEREN
LUFTFILTER EINGESETZT SIND**

Um sich an die Bedientasten zu gewöhnen, vor der Bedienung eine Schüssel mit etwa 1,5 Liter Wasser in den Herd stellen.

Die Garraumtemperatur kann jederzeit kontrolliert werden, indem die Temperaturtaste gedrückt wird. Die Garraumtemperatur wird in °C angezeigt.

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS

Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der ABBRUCHTASTE angehalten und abgebrochen werden.



PAUSE

Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder Heißluft) wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen. ZUM FORTSETZEN des Programms Tür schließen. Es ertönt ein Warnton, um an das Drücken einer beliebigen Leistungstaste zum erneuten Starten des Timers zu erinnern.

HINWEIS:

Wird der Vorgang unterbrochen oder angehalten, bleibt der Herd auf der eingestellten Temperatur stehen und das Gargut im Herd kocht weiter.

PROGRAMMIERUNG DER NUMMERNTASTEN (0-9)

Das Vorprogrammieren ermöglicht es, dass sich wiederholende Kochvorgänge zur einfachen Anwendung gespeichert werden können. Jedes Programm kann sich aus bis zu drei Stufen zusammensetzen, wodurch bei jeder Stufe eine unabhängige Kontrolle der Heißlufttemperatur, der Zeit der Stufen und des Niveaus der Mikrowellenleistung möglich ist. Diese Programme sollten jedoch mit Vorsicht benutzt werden, denn wenn die zu kochenden Lebensmittel ein unterschiedliches Gewicht oder eine andere Dichte haben, können eventuell gute Ergebnisse und, noch wichtiger, ein gleichmäßig gekochtes Essen nicht erreicht werden. Es ist daher wichtig, dass alle zum Verzehr vorbereiteten Lebensmittel auf Erreichen der Kerntemperaturen kontrolliert werden.

1 Die PROGRAMMTASTE gedrückt halten, bis ein blinkendes 'P' in der PROGRAMMANZEIGE erscheint.

2 Lämpchen in den TEMPERATURWAHLTASTEN blinken, um zur Temperatureinstellung aufzufordern. Die Taste für die erforderliche Temperatur drücken. Das Lämpchen der gewählten Taste wird weiterblinken, die anderen gehen aus.

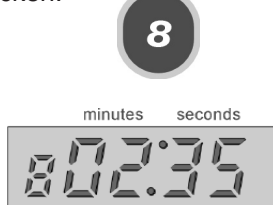
3 Gewünschte Kochzeit durch Drücken der ZEITWAHLTASTEN einstellen. (Die Doppelpunkte blinken, um zur Zeiteingabe aufzufordern.)

Es werden nur gültige Zeiten, also Minuten und Sekunden, akzeptiert.
z. B. 1 Minute 1 Sekunde *nicht* 61 Sek.

4 Um Lebensmittel mit einer Kombination aus Heißluft und Mikrowelle zu kochen, eine der LEISTUNGSTASTEN, 100%, 75%, 50% oder 25%, drücken.
Um nur mit Heißluft zu kochen, den Knopf mit dem Gebläsesymbol drücken.

Speichern eines Einstufen-Programms

Die gewünschte Nummerntaste drücken.



Beispiel: Stufe 1 gespeichert als Programm 8

Die Details des Programms werden für einen Moment angezeigt, während das Programm gespeichert wird.

Speichern eines Multistufen-Programms

Nach den Schritten 1– 4 für jede Kochstufe vorgehen und nach Abschluss die PROGRAMMTASTE drücken, um eine zweite und dritte Kochstufe ins Programm einzugeben. Die erforderliche Nummerntaste zum Speichern des Programms drücken.



Mehrfaches Ausprobieren ist notwendig, um das richtige Programm für ein bestimmtes Produkt festzulegen.

Programmdetails auf der blinkenden Anzeige prüfen. Einstellung können durch Zurückverfolgen der Schritte des Programms unter Verwendung der ABBRUCHTASTE verändert werden.



- Eine gültige Zeit von bis zu 30 Minuten eingeben, z. B. 1 Minute 1 Sekunde, *nicht* 61 Sekunden.
- Es können Information unabhängig davon einprogrammiert werden, ob der Herd heiß oder kalt ist.
- Um ein Programm erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen, siehe Seite 14.
Wir empfehlen, dass Sie sich eine Notiz der Programminstruktionen für späteren Gebrauch aufbewahren.

Beispiel: Stufe 1, Stufe 2, Stufe 3 gespeichert als Programm 8

ABLAUF EINES PROGRAMMS

Verwendung der Nummerntasten zum Ablauf eines Programms

Die Programme 0 bis 9 können mit den Nummerntasten wieder aufgerufen werden. Um diese Programme zu aktivieren, sind folgende Schritte zu beachten.

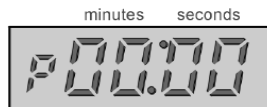
- 1 Den Herd auf die erforderliche Anfangstemperatur vorheizen, indem eine TEMPERATURWAHLTASTE gedrückt wird. Warten, bis das Lämpchen der gewählten Temperaturtaste nicht mehr blinkt. Sie können die Herdtemperatur durch erneutes Drücken der Temperaturtaste prüfen.



Beispiel: 200°C

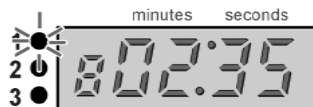
- 2 Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden und das zu kochende Gargut in den Herd stellen. Tür

- 3 Die PROGRAMMTASTE drücken. Das 'P' erscheint in der PROGRAMMANZEIGE.

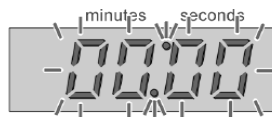
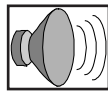


Die gewünschte Nummerntaste drücken (0-9). Die Programmnummer und die Gesamtkochzeit erscheinen auf der Anzeige. Der Anzeiger für die erste Stufe leuchtet auf.

Beispiel: Programm 8



Das Programm läuft jetzt, wobei die gesamte Restzeit auf der Anzeige absteigend gezählt wird (alle Stufenzeiten werden zusammengezählt). Wenn die Zeitanzeige "0:00" erreicht, ertönt ein deutlich hörbares Signal.



- 4 Das Gargut aus dem Herd nehmen und die Tür schließen.

ABFRAGE-Funktion

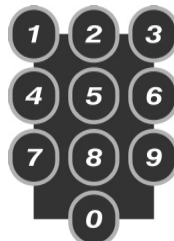
Die Funktion ABFRAGE dient zum erneuten Ansehen eines Programms und ermöglicht ein Durchgehen von Stufe zu Stufe.

ABBRUCHTASTE gedrückt halten.

Nach ein paar Sekunden ist die ZEITANZEIGE leer.



Jetzt eine der Programmnummern auf den NUMMERNTASTEN (0-9) drücken.



Auf der Anzeige wird der Inhalt des Programms angezeigt. Das wird durch Aufleuchten der Temperatur, Zeit und dem Leistungsniveau für jeweils eine einzelne Stufe für einige Sekunden geschehen.

Hinweis:

Wenn die erforderliche Anfangstemperatur nicht erreicht wurde, erscheint ein Fehlercode im Anzeigefeld (E:6). Sollte das geschehen, das Gargut SOFORT aus dem Herd nehmen und warten, bis das entsprechende Temperaturlämpchen nicht mehr blinkt.

Am Ende des programmierten Kochvorgangs wird die Herdtemperatur wieder auf die vor dem Vorgang eingestellte Temperatur zurückkehren.

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS

Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der ABRUCHTASTE angehalten und abgebrochen werden.



PAUSE

Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder Heißluft) wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.

ZUM FORTSETZEN des Programms Tür schließen. Es ertönt ein Warnton, um an das Drücken einer beliebigen Leistungstaste zum erneuten Starten des Timers zu erinnern.

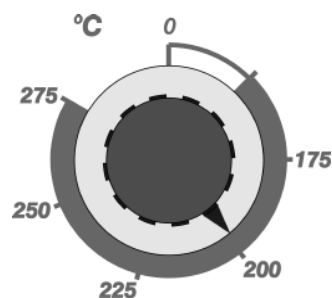
Um ein Programm erneut anzusehen, die ABFRAGE-

MANUELLE STEUERUNGEN (MODELL RD401)

1 Herd anstellen.

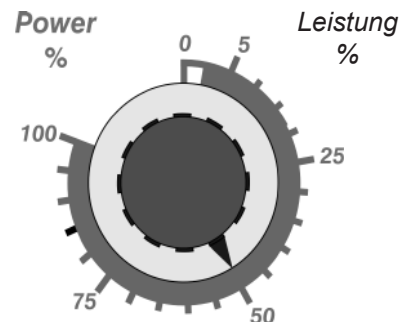
2 Die erforderliche Herdtemperatur (*temp °C*) durch Drehen des Temperaturreglers im Uhrzeigersinn einstellen. Der Anzeiger der Heißlufttemperatur wird aufleuchten, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Um beste Resultate zu erzielen, bis zum Erreichen dieser Temperatur warten. Der Anzeiger wird bei Temperaturschwankungen an- und ausgehen.

z. B. 200°C



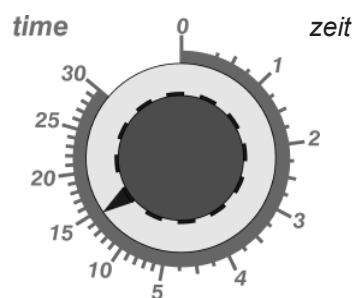
3 Das erforderliche Mikrowellenleistungsniveau (*Power %*) durch Drehen des Mikrowellenreglers einstellen.

z. B. 50%



4 Die erforderliche Kochzeit (*time*) durch Drehen des Zeitreglers im Uhrzeigersinn einstellen.

z. B. 15 Minuten



5 Die START-Taste drücken. Der Startanzeiger leuchtet auf und der Timer zählt absteigend bis auf Null.



Ein Summer zeigt dem Benutzer die Beendigung des Kochvorgangs an.



Hinweis:

- Für die reine Mikrowellenkochfunktion sollte der Heißlufttemperaturregler auf "0" eingestellt werden. Um beste Resultate zu erreichen, sollte der Herd kalt sein.
- Für reines Heißluftkochen sollte der Mikrowellenregler auf "0" eingestellt werden. Reines Heißluftkochen ist ohne Zeiteinstellung möglich.
- Vorsicht beim Auftauen in einem heißen Herd. Die Speisen sollten häufig bewegt werden, um ein Verbrennen der Ecken zu vermeiden. Um beste Resultate zu erzielen, Speisen morgens auftauen, wenn der Herd noch kalt ist.
- Kombinations- und reines Heißluftkochen darf nur bei einer ansteigenden Temperatur durchgeführt werden. Besondere Aufmerksamkeit auf Zeitvorgaben legen.
- Ein Erwärmen mit der Mikrowelle kann auf halbem Wege bei einem manuell eingestellten, reinen Heißluftvorgang eingefügt werden. Wir empfehlen jedoch ausdrücklich, dass nur die im Umgang mit der Mikrowelle erfahrenste Person diese Funktion verwendet, da die Mikrowellenenergie dann auf einer Zeiteinstellung für Heißluftkochen sein wird.
- Das Kochen kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden (PAUSE). Die Tür schließen und die Starttaste zum Fortsetzen drücken.

REINIGUNG: 1

Damit der Herd mit optimaler Leistung arbeiten kann, müssen Garraum, Tür und Luftfilter sauber gehalten werden.

Eine tägliche Reinigungsroutine stellt sicher, dass die geforderten Hygienestandards erfüllt werden und trägt dazu bei, die Arbeitsleistung des Herdes beizubehalten und zu verlängern.

Die SICHERHEITSINSTRUKTIONEN zu Beginn dieser Anleitung beachten.

- Die Stromzufuhr **IMMER** ausschalten und den Herd vor der Reinigung mindestens 20 Minuten lang abkühlen lassen.
- Falls nötig, den Drehteller entfernen und verschüttetes Essen mit Wegwerfpapiertüchern auswischen.
- **NIEMALS** Stahlwolle, Messer oder raue Scheuermittel an irgendeinem Teil des Herdes benutzen.

Wie bei allen Elektrogeräten, sollten auch hier die elektrischen Anschlüsse regelmäßig kontrolliert werden.

Reinigung der Luftfilter

1. Den Luftfilter von der Rückwand des Herdes durch Hochschieben und Herausziehen des Filters aus den Schlitzen entfernen.
2. In sauberer, warmer Seifenlauge reinigen, ausspülen und trockentupfen. Richtig in die Schlitze zurückschieben.

DEN HERD NICHT BENUTZEN, WENN KEINE SAUBEREN LUFTFILTER EINGESETZT SIND.

Reinigung des Bedienfelds und äußerer Oberflächen

Regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwaschen.

Tipps bei hartnäckigen Flecken im Garraum

1. Den Herd nur mit Mikrowellenleistung anstellen (ohne Wärme).
2. Einen Behälter mit Wasser (1,5 Liter) in die Mitte des Garraums stellen.
3. Mikrowellenleistung auf 100% einstellen.
4. Den Timer auf 30 Minuten einstellen und START drücken. Am Ende des Dampfvorgangs Garraum mit sauberem Tuch auswischen.



Gefahr:
Heiße Oberfläche!

Fehler, die durch Nachlässigkeit oder Missbrauch entstehen, einschließlich der Benutzung ohne saubere, korrekt angebrachte Filter, werden nicht durch die Garantie abgedeckt. Besuche des Kundendienstes aufgrund solcher Fehler sind gebührenpflichtig.



DEN HERD NICHT BENUTZEN, WENN KEINE SAUBEREN LUFTFILTER EINGESETZT SIND.

REINIGUNG: 2

Die SICHERHEITSINSTRUKTIONEN zu Beginn dieser Anleitung beachten.

- Die Stromzufuhr **IMMER** ausschalten und den Herd vor der Reinigung mindestens 20 Minuten lang abkühlen lassen.
- Falls nötig, den Drehteller entfernen und verschüttetes Essen mit Wegwerfpapiertüchern auswischen.
- **NIEMALS** Stahlwolle, Messer oder raue Scheuermittel an irgendeinem Teil des Herdes benutzen.

Wie bei allen Elektrogeräten, sollten auch hier die elektrischen Anschlüsse regelmäßig kontrolliert werden.

Reinigung des Garraumes und der Tür

KEINE REINIGUNGSFLÜSSIGKEIT DIREKT IN DIE KATALYSATORÖFFNUNGEN SPRÜHEN, DIE SICH HINTEN IM OFEN BEFINDET.

DADURCH WERDEN DIE KATALYSATOREN DAUERHAFT BESCHÄDIGT (Mealstream 403)

1. Bleche, Roste, Drehteller und Drehscheibe aus dem Ofen herausnehmen. Mit nicht-ätzendem Herdreiniger reinigen. Mit einem sauberen Tuch und viel sauberem, warmen Wasser abwaschen. Mit einem neuen, sauberen Tuch abwischen.

Nur Modell Mealstream 403:

Die drei Rändelmuttern lösen, um die Katalysatoren herauszunehmen. Die Abdeckplatte löst sich und kann vorsichtig herausgehoben werden.

Die Katalysatoren nur in **SAUBEREM HEISSEM WASSER abspülen**, keine Reinigungsprodukte verwenden, die den Filter dauerhaft beschädigen können. Trocknen lassen.

Die Abdeckplatte mit einem nicht-ätzenden Ofenreiniger abwaschen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

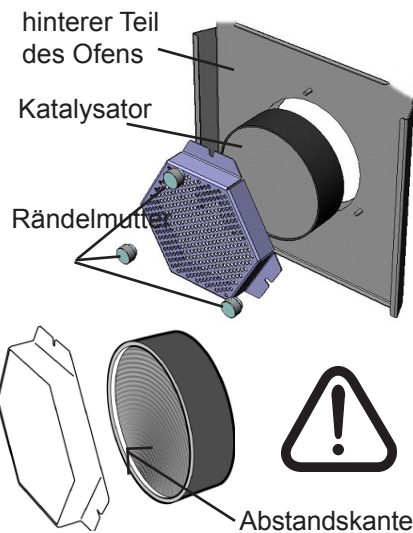
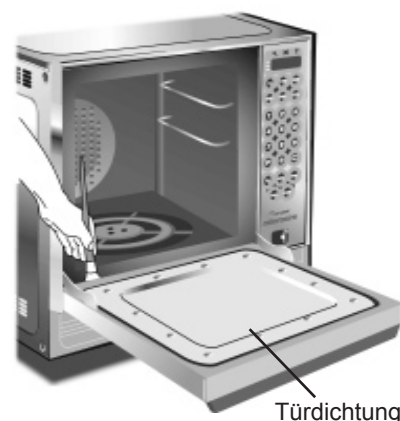
2. Speisereste mit einem sauberen, trockenen Pinsel aus dem Zwischenraum zwischen Tür und Frontkante des Ofenbodens entfernen (Position A).
Nicht-ätzenden Ofenreiniger auf den Innenflächen anbringen, die Türdichtungen aussparen. Solange einwirken lassen, wie angegeben.
Mit einem sauberen Tuch und viel sauberem, warmen Wasser abwaschen. Mit einem sauberen, trockenen Tuch abtrocknen.
3. Scharniere mit sauberem, feuchten Tuch abwischen.
KEIN Schmieröl auf die Scharniere auftragen.
4. Türdichtungen vorsichtig mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
Auf Verschleiß oder Beschädigungen untersuchen.
5. Nur bei Modell Mealstream 403:
Die Katalysatoren und die Abdeckplatte austauschen. Sicherstellen, dass die Außenfläche des Katalysators mit der Abstandskante nach außen zeigt, damit die Luft durch den Filter entweichen kann. Mit den drei Rändelmuttern festziehen.

DEN HERD NICHT BENUTZEN, WENN KEINE SAUBEREN LUFTFILTER EINGESETZT SIND.

Fehler, die durch Nachlässigkeit oder Missbrauch entstehen, einschließlich der Benutzung ohne saubere, korrekt angebrachte Filter, werden nicht durch die Garantie abgedeckt. Besuche des Kundendienstes aufgrund solcher Fehler sind gebührenpflichtig.



Gefahr:
Heiße Oberfläche!

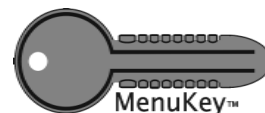


Merrychef empfiehlt, nur von Merrychef zugelassene Ofenreiniger und Ofenschutzmittel zu verwenden.

Sind die Türdichtungen beschädigt, muss der Herd von einem zugelassenen Kundendiensttechniker repariert werden.

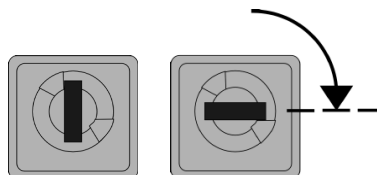
MenuKey™ : ÄNDERN DER OFEN-MENÜ-PROGRAMME

Das MenuKey System ändert sämtliche Garprogramme automatisch am Ofen mithilfe eines vorprogrammierten elektronischen Schlüssels.

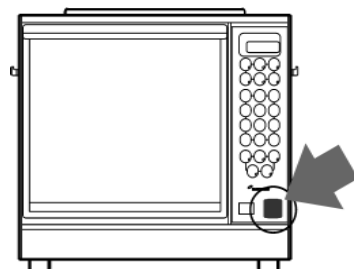


Änderung der Ofen-Menüs:

- 1 Sicherstellen, dass sich der Netzschalter in der **AUS-Stellung (OFF)** befindet.
- 2 Abdeckung des MenuKey, die sich oben an der Vordersite des Ofens befindet, hochheben und den Schlüssel in den Schlitz einstecken.
Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser einrastet ($\frac{1}{4}$ -Drehung).
Schlüssel zu diesem Zeitpunkt **nicht herausziehen**.



- 3 Netzschalter auf **EIN (ON)** schalten.
Der Ofen durchläuft jetzt die Sequenz zum Herunterladen von Programmen und zeigt Folgendes an:



Der Key Code (Schlüsselcode)

Die Anzahl der Programme und jede Programmnummer auf dem Schlüssel.

Die Programme werden dann bis auf 0 heruntergezählt.

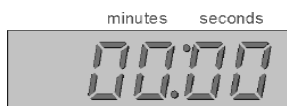
Wenn auf der Anzeige 00:00 erscheint, leuchtet der Innenraum auf und die Ventilatoren werden gestartet.

Schlüssel herausziehen und Abdeckung schließen. Der Ofen ist nun für die neuen Programme betriebsbereit.

Beispiel:
Key C02 (Schlüssel C02)



Beispiel:
27 programs (27 Programme)



EPS - FAIL - REDO

Externer ProgrammsystemFEHLER.

Wenn der Schlüssel herausgezogen wird, bevor der Download abgeschlossen wurde oder wenn das Verfahren unterbrochen worden ist, erscheinen in der Anzeige folgende Fehlermeldungen: "EPS", dann "FAIL" und schließlich "REDO". Den Ofen ausschalten und den Download des **MenuKey** erneut starten.

Zur Bestätigung eines erfolgreichen Downloads

Den Ofen ausschalten.

Den Ofen wieder einschalten, auf der Anzeige erscheint Folgendes:

1. Der neue Schlüsselcode
2. 00:00 (Ofen ist betriebsbereit)

Wenn der Download nicht erfolgreich war, wird die Schlüsselnummer nicht angezeigt und in der Anzeige erscheint bei Inbetriebnahme des Ofens die Fehlermeldung E9.

PROBLEMBEHANDLUNG

Fehlercodeanzeige:

Die Mealstream 400 zeigt einige der am häufigsten auftretenden Probleme durch Aufblinken einer Fehlermeldung im Feld der Zeitanzeige an.

Fehlercodeanzeige	Fehler	Empfohlene Behebung
	Tür nicht ganz geschlossen. Möglicher elektrischer Defekt.	Tür ganz schließen. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Es wurde keine Zeit eingegeben. Ungültige Zeit wurde eingestellt, z. B. 61Sek. Die gesetzte Zeit überschreitet 30 Minuten.	Zeit eingeben. Zeit in korrektem Format 1:01 einstellen. Eine Zeit unter 30 Minuten einstellen.
	Herd steht nicht auf korrekter Temperatur.	Gargut heraus nehmen. Warten, bis Lämpchen der korrekten Temperatur nicht mehr blinkt und weiterleuchtet.
	Herd ist überhitzt, möglicherweise dreckige Luftfilter oder blockierte Luftgebläse.	Luftfilter reinigen, Gebläse prüfen. Herd eingeschaltet lassen, 4-5 Minuten lang nicht kochen.
	Es wurde ein innerer Fehler entdeckt.	Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Herd hat sich überhitzt.	Luftfilter reinigen. Herd an Ort mit mehr Ventilation stellen.
	MenuKey Externer Programmsystemfehler.	Ofen ausschalten und den MenuKey Download erneut starten.
	Der Herd ist eingeschaltet und es leuchtet weder das Bedienfeld noch arbeitet das Gebläse.	Sicherung/Lasttrennschalter und Stromversorgung prüfen. (Das sollte von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.)
	Der Drehteller macht ein ungewöhnliches Geräusch oder dreht sich nicht.	Korrekte Position des Drehtellers prüfen. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Ein Geräusch kommt vom hinteren Teil des Garraums.	Prüfen, ob Leitblech festgezogen ist. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.

Bitte beachten: Wartungen oder Reparaturen sollten nur von zugelassenem Kundendiensttechniker ausgeführt werden .

Technische Daten

	Höhe (mm)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Gewicht (kg)	Mikrowellenausgangsleistung IEC705 (Watt)	Heißluftausgangsleistung (kW)
Mealstream EC401, EC403, RD401	515	550	537	45	700	3,0
Mealstream EC401XX5, EC403XX5	515	550	537	55	1000	3,0
Vom Hersteller empfohlene Abstände	665	650	587			

Stromzufuhr: Siehe Leistungsschild auf der Rückwand des Herdes

Dieses Gerät erfüllt die folgenden EG-Richtlinien:
EMC 89/336 EWG
LVD 73/23 EWG



Der Mealstream EC401 XX5 Herd hat eine Geräuschemission von unter 70dB gemäß des Standards EN 27779.

Merrychef behält sich das Recht vor, Daten ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Merrychef, Mealstream und MenuKey sind eingetragene Warenzeichen von Merrychef Ltd. Teilenr. 32Z3304 Ausgabe 09

KUNDENDIENST / TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

Wenden Sie sich bei Fragen zum Kundendienst und zur technischen Unterstützung bitte an Ihren Merrychef Lieferanten.

Sollte Ihnen im Land, in dem Sie das Gerät kauften, nicht geholfen werden können, wenden Sie sich an Merrychef:

Tel. +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	57
Suministro eléctrico.....	57
Precauciones	58
Instrucciones de instalación.....	59
Utensilios de cocina apropiados	60-61
Introducción	62
Características principales.....	63
Panel de control.....	64
Instrucciones de funcionamiento:	
Modo manual	65
Botones numéricos de programación	66
Funcionamiento de un programa	67
Controles Manuales (modelos RD401).....	68
Limpieza diaria.....	69-70
MenuKey.....	71
Resolución de problemas	72
Especificaciones técnicas	72
Servicio de Mantenimiento Merrychef.....	73

POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. NO UTILIZAR el horno si está vacío, sin alimentos o líquido dentro, ya que puede sobrecalentarse y causar perjuicios.
2. NUNCA debe retirarse la parte exterior del horno.
3. NUNCA debe retirarse ninguna parte interna fija del horno.
4. NUNCA debe tratarse de forzar el panel de control, la puerta, las juntas, o cualquier otra parte del horno.
5. NO DEBEN obstruirse los respiraderos/ filtros de ventilación ni la salida de vapor.
6. NUNCA deben colgarse paños de cocina o trapos en ninguna parte del horno.
7. Si las juntas de la puerta están rotas, un técnico autorizado debe reparar el horno.
8. Toda la tarea de mantenimiento y reparación debe llevarse a cabo por un técnico autorizado.
9. Si el cable de alimentación está estropeado de cualquier forma un técnico autorizado DEBE reemplazarlo.
10. Al manejar líquidos, alimentos, y recipientes calientes, debe prestarse cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.
11. Al calentar líquidos utilizando la función microondas solamente o la de combinación, los contenidos deben removerse antes de calentarse a fin de evitar una ebullición eruptiva.
12. Los biberones y los potitos de los bebés deben calentarse abiertos, y antes de la consumición deben removerse o agitarse los contenidos y debe comprobarse la temperatura, a fin de evitar quemaduras.
13. El horno no debe utilizarse nunca para calentar alcohol, p.ej: coñac, ron etc. También, los alimentos que contienen alcohol, tal como el pudín de Navidad, tienen más facilidad de prenderse fuego si se sobrecalientan.
14. No intentar nunca freír en el horno.
15. El electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen niños jóvenes ni personas enfermas.
16. Deben vigilarse los jóvenes para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Lea este manual antes de utilizar el horno.
2. Como ocurre con todos los electrodomésticos, es aconsejable que se revisen las conexiones eléctricas periódicamente.
3. El interior del horno y las juntas de la puerta deben limpiarse con frecuencia, siguiendo las instrucciones descritas en el apartado de LIMPIEZA.
4. No necesita apagar el horno después de cada función, pero acuérdesse de apagarlo al final del día o del periodo de funcionamiento.
5. La energía del microondas no debe utilizarse para secar paños ni para calentar los platos.
6. Como ocurre con cualquier aparato de cocina, debe prestarse atención para evitar la combustión de los artículos que hay dentro del horno.

Si observa humo:

- Apáguelo
- Aíslelo del suministro eléctrico
- Mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas

7. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la comida está colocada en el centro de la cavidad.
8. Al utilizar la función de microondas solamente, tape la comida para evitar que salpique por las paredes de la cavidad.
9. La comida en recipientes combustibles de plástico o de papel sólo debe utilizarse en la función de microondas solamente y debe comprobarse con frecuencia para evitar la posibilidad de ignición.
10. Los artículos deben estar **destapados** al utilizar las funciones de convección y combinación.
11. No deben calentarse huevos crudos ni huevos duros con la función microondas o combinación, ya que pueden explotar.
12. Los alimentos con piel, p.ej: patatas, manzanas, embutidos etc. deben pelarse antes de ser calentados.
13. La comida no debe calentarse en un recipiente completamente precintado, ya que la acumulación de vapor puede hacerlo explotar.
14. El exceso de grasa debe retirarse durante el 'asado' y antes de levantar los recipientes pesados del horno.
15. En el caso de que se rompa el cristal o se haga pedazos dentro del horno, asegúrese de que la comida está completamente libre de partículas de vidrio. Si tiene alguna duda, deshágase de cualquier alimento que estaba en el horno en el momento de la rotura.
16. NO INTENTE hacer funcionar el horno con: un objeto atrapado en la puerta, la puerta que no se cierra bien, o si la puerta, la bisagra, el pestillo o la superficie de precinto están rotas, o sin comida en el horno.

SUMINISTRO ELÉCTRICO

ADVERTENCIA

Este aparato debe conectarse a tierra. Si no se hace así puede causar un electrochoque y la muerte.

Mealstream EC401EE5 y RD401 (13A)

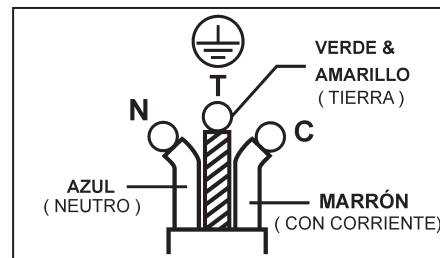
El conductor del suministro de electricidad está situado en la parte trasera del horno. Todos los modelos del Reino Unido se suministran equipados con un enchufe moldeado de 13A homologado. Recomendamos firmemente que este enchufe no se retire nunca. Sin embargo, ciertos establecimientos pueden necesitar que esté equipado con un enchufe diferente. En este caso, deben observarse las siguientes instrucciones de cables.

Sólo un electricista calificado puede colocar nuevos enchufes.

La toma de corriente utilizada debe tener individualmente un fusible de 13 A.

Es esencial que la toma de corriente esté instalada adecuadamente y conectada a tierra. Debería estar alimentada desde un circuito que sea adecuado para electrodomésticos de potencia muy alta y es importante que este circuito no esté sobrecargado.

Advertencia: No utilizar nunca alargadores ni adaptores.



Mealstream EC401XX5 EC401XE5, RD401XE, EC403XE, EC403XX5 (30A)

AVISO

El Mealstream EC401 & RD401 (30A) debe conectarse a un suministro eléctrico separado de corriente nominal de 30 Amp por un electricista cualificado y autorizado. Se debe colocar un interruptor aislador de corriente nominal de 30 amp adecuado, con una distancia aislante de 3 mm en ambos polos para cualquier horno que se instale.

Los establecimientos con cortocircuitos estándar (Tipo B) son sensibles a las “sobrecargas” que se producen al encender congeladores, frigoríficos y otra aparatología de catering, incluidos los hornos microondas. Por motivo de dicho fenómeno recomendamos fervientemente la instalación de un cortacircuito separado de “Tipo C” (diseñado específicamente para este tipo de equipos). Se debe instalar un cortacircuito individual de corriente nominal adecuada para cada horno que se instale.

Sólo modelos EC401XX5 & EC403XX5

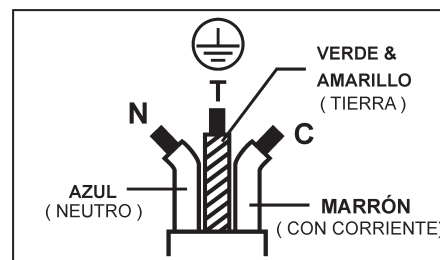
Este equipo cumple con la normativa EN61000-3-11 cuando se conecta a una red de suministro eléctrico con una impedancia máxima de (Z_{max}) de 0,35ohms.

El usuario debe determinar tras consultar con la autoridad de suministro eléctrico, si fuera necesario, que el equipo está conectado únicamente a un suministro de Z_{max} o menos.

MONOFÁSICO

Los modelos del Reino Unido cuentan con un enchufe Azul de 32Amp que cumple con la normativa BS EN 60309.2

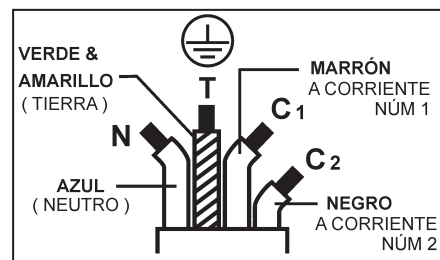
El cortacircuitos debe tener una corriente nominal de 45A (TipoC).



BIFASE

Los modelos de horno Bifase de la serie Mealstream 400 se deben conectar tal como se muestra.

El Cortacircuito debe tener una corriente nominal de 16amps/fase (TipoC).



Si tiene alguna duda sobre su suministro eléctrico, pida consejo a un electricista calificado y autorizado

INSTALACIÓN

Retire el material de embalaje y el plástico protector del horno.

Compruebe si hay señales obvias de averías debido al transporte. Si es necesario, informe al proveedor INMEDIATAMENTE.

Retire y compruebe los accesorios:

2 platos giratorios, 1 rejilla, 1 bandeja para el horno, 1 mango, 1 disco giratorio,

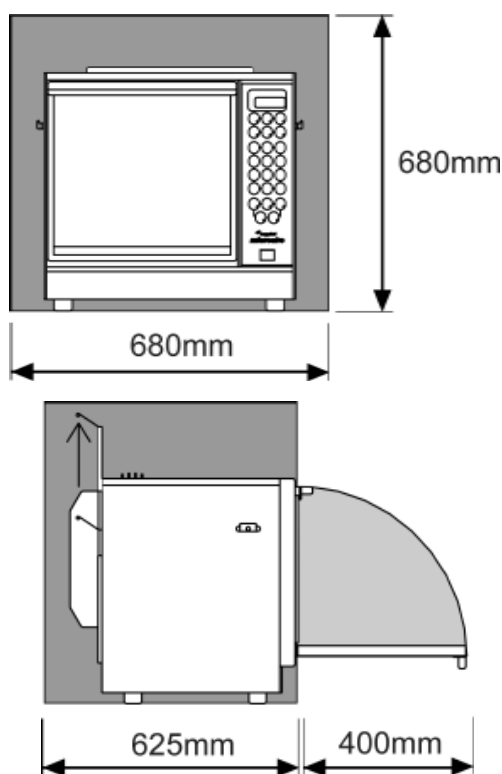
Tarjeta de inscripción para el mantenimiento, folleto de instrucciones de funcionamiento y limpieza.

UBICACIÓN Y COLOCACIÓN

Elija un emplazamiento lejos de las fuentes de calor principales.

NO LO COLOQUE de tal modo que le llegue aire caliente de freidoras, parrillas, planchas, etc.

Si el horno está cerca de una cocina eléctrica o de gas, se debe poner una pantalla térmica a la altura del horno.

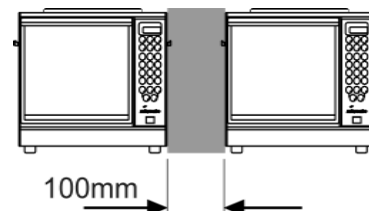


Observe el espacio mínimo recomendado necesario para el flujo de aire

Observación:

La toma de aire se encuentra en la parte posterior del horno. Incluso con el espacio que se ha especificado más abajo, es importante que la corriente de aire sea tan fría como sea posible y que el horno no esté pre-calentado por otros aparatos tal como freidoras, parrillas y planchas, ya que esto deteriorará su duración y rendimiento.

No apile el horno directamente encima de otro. Utilice otra estantería o una de dos pisos separados.



Observación:

El espacio mínimo recomendado entre dos hornos uno al lado del otro es 100mm.

Coloque el horno en una superficie plana que esté NIVELADA y sea FIRME y ESTABLE.

Deje un espacio de un mínimo de 150mm por encima del horno para que pueda salir el aire caliente y para extraer los filtros de aire para limpiarlos. Asimismo, deje un espacio de un mínimo de 50mm en la parte posterior y en los laterales que permita que circule el aire.

La toma de aire se encuentra en la parte posterior del horno. Incluso con el espacio que se ha especificado más arriba, es importante que la corriente de aire sea tan fría como sea posible y que el horno no esté precalentado por otros aparatos tal como freidoras, parrillas o planchas. Deje un espacio suficiente, 400mm, delante del horno para que la puerta pueda abrirse libremente

No pegue etiquetas / adhesivos al horno distintos a aquellos que le proporciona el fabricante

ADVERTENCIA:

Compruebe que los **FILTROS DE AIRE** están en su sitio antes del funcionamiento (consulte el apartado de las características principales)

UTENSILIOS DE COCINA APROPIADOS

Se deberían consultar las instrucciones del fabricante para determinar la conveniencia de recipientes o utensilios en particular utilizando cada una de las funciones de cocción.

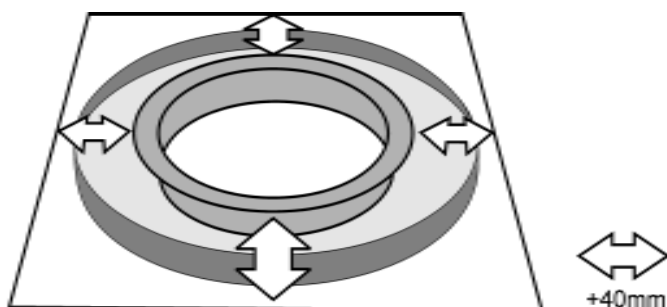
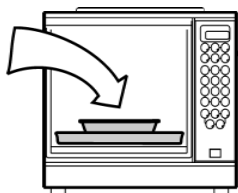
La siguiente tabla proporciona pautas generales:

	combinación	convección solamente	microondas solamente	
Recipientes resistentes al calor Vidrio templado Vitrocerámica Barro (<i>porcelana, vajilla, loza etc.</i>)	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	No utilice artículos con decoración metálica.
Bandejas de metal Contenedores metálicos. (Solo los que se ajusten a la bandeja giratoria)	✓	✓	✗	Solo se pueden utilizar recipientes metálicos cuando se sitúen en la bandeja giratoria de esmalte vítreo. Consulte la página 61 para más información sobre el uso de elementos metálicos .
Recipientes de plástico Recipientes de plástico, rígidos, útiles para la cocción	✗	✗	✓	Los recipientes de plástico para ir tanto al horno como al microondas (hasta ciertas temperaturas) están ahora disponibles. Compruebe las instrucciones del fabricante antes de la utilización.
Desechables Combustibles (papel, cartón, etc) El plástico transparente apropiado para microondas	✗ ✗	✗ ✗	✓ ✓	El plástico transparente no debe entrar en contacto con la comida.
Otros utensilios Cierres de alambre o plástico para bolsas Cubertería Sensores de temperatura	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	No debe dejarse ningún utensilio de cocina dentro de la comida cuando ésta se está cocinando
Accesorios (suministrados) Bandeja Rejilla Plato giratorio	✗ ✗ ✓	✓ ✓ ✓	✗ ✗ ✓	

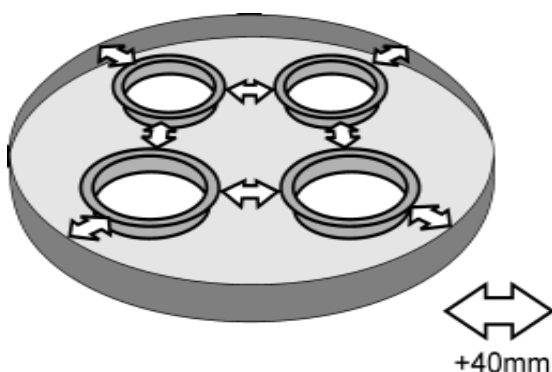
EL USO DE ARTÍCULOS METÁLICOS EN LAS FUNCIONES DE COMBINACIÓN Y MICROONDAS SOLAMENTE

Los recipientes metálicos sólo se deben utilizar en la bandeja giratoria.

La placa giratoria está confeccionada con esmalte vítreo que actúa como aislante y permite una utilización segura de recipientes metálicos en condiciones controladas.



Coloque los recipientes de metal individuales de manera regular como mínimo a 1,5 pulgadas (40mm) uno del otro y del borde del plato giratorio.



Evite utilizar cazuelas de metal más hondas que 65mm (2,5 pulgadas), ya que esto puede radiar microondas y alterar el tiempo que se necesita para calentar bien la comida.

No coloque recipientes de metal de ningún tamaño dentro de otro recipiente, ya que puede producirse una formación de arco.

INCREMENTANDO LA CAPACIDAD DEL HORNO (CONVECCIÓN SOLAMENTE)

Las estanterías y las bandejas del horno pueden introducirse en el horno a través de las guías para aumentar la capacidad del horno **en la cocción por convección solamente** y no debe utilizarse en la cocción por microondas ni por combinación.

ADVERTENCIA:

Debe tener cuidado en colocar los recipientes de manera correcta.

Si los recipientes de metal están colocados demasiado cerca uno del otro o de los laterales del horno, puede producirse una formación de arco y averiar el horno.

ADVERTENCIA:

Si se oye un sonido metálico o un crujido durante las funciones de combinación o microondas solamente, abra la puerta para detener la cocción y vuelva a colocar los recipientes correctamente. Si los artículos de metal (incluso los utensilios de servir de plata) tienen trozos quemados debido a la formación de arco, deje de utilizarlos en el horno.

ADVERTENCIA:

No utilice nunca el horno con la función de microondas solamente o de combinación con las **rejillas o bandejas** en su sitio.

INTRODUCCIÓN

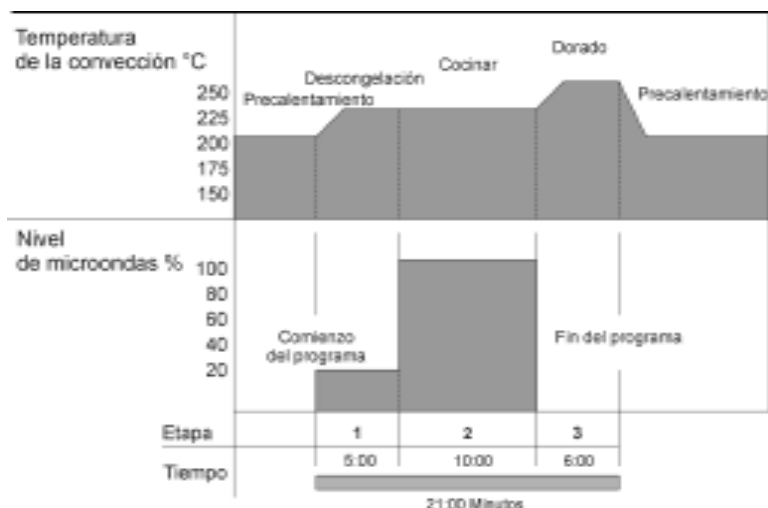
El horno de la serie Mealstream 400 ofrece a la cocina de catering la flexibilidad de tres funciones de cocción: combinación (microondas+convección), sólo convección y sólo microondas.

La cocción por combinación permite que se consigan unos resultados de alta calidad en un intervalo de tiempo mucho más inferior al que tarda la cocción convencional, particularmente al cocer al horno, al dorar, al asar, al asar a la parrilla o al preparar platos gratinados.

Una vez establecidas, las instrucciones precisas para la cocción por combinación o por convección de los alimentos seleccionados pueden programarse en la memoria del horno de tal modo que puedan repetirse fácilmente y con precisión.

Programación de varias etapas: Modelos EC401, EC403

Los controles electrónicos en los modelos EC401 & EC403 ofrecen aún una mayor flexibilidad al permitir la programación de varias etapas. Esto permite las condiciones exactas que se necesitan para establecer resultados de calidad de acuerdo con el tipo de comida.



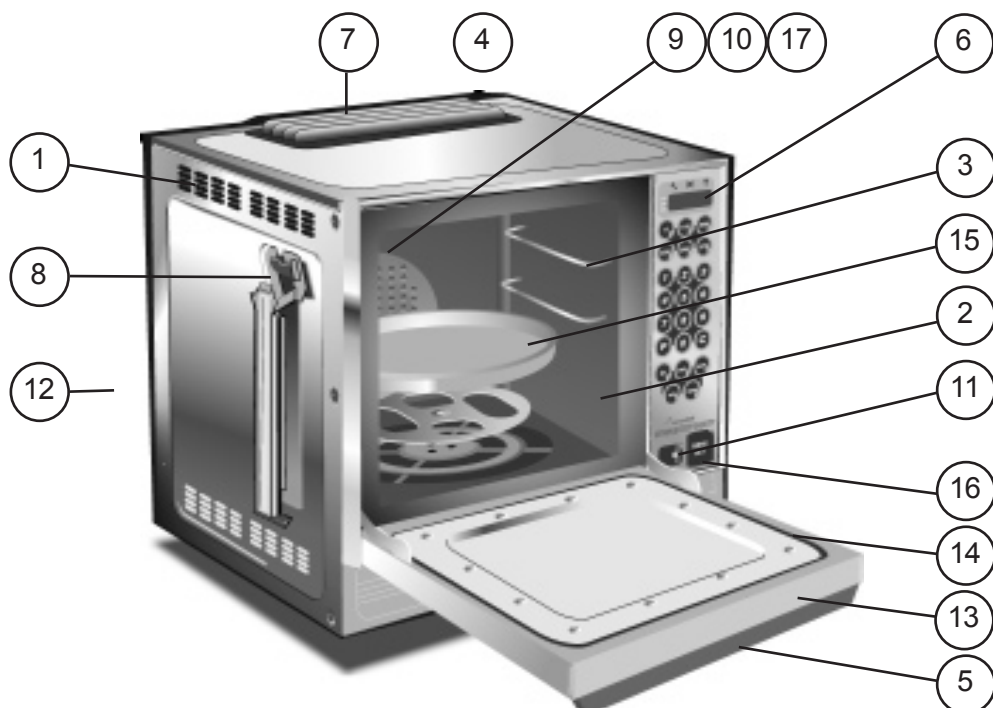
Se muestra un programa típico de 3 etapas. Se precalienta el horno a 225°C. La etapa 1 empieza utilizando una potencia del microondas suave de 25% (ideal para descongelar) mientras que la temperatura de la convección incrementa a 250°C. En la etapa 2 la potencia del microondas aumenta al máximo (100%). En la etapa final, de dorado, la temperatura de la convección aumenta a 275°C sin utilizar la energía de microondas.

Este es sólo un ejemplo de un número infinito de los posibles programas de varias etapas que pueden crearse y guardarse. Los programas pueden tener una, dos, o tres etapas.

Observación: recuerde que la temperatura de convección tarda tiempo en cambiar. No espere una respuesta inmediata al activar una temperatura diferente.

Las instrucciones que aparecen en esta guía están diseñadas con el propósito de asegurar la seguridad y larga duración de su horno Merrychef.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



1 SALIDAS DE AIRE

Estos respiraderos en los paneles laterales permiten que salga el aire que se ha utilizado para enfriar los componentes internos. No permitirán que la energía de microondas se escape en el ambiente. No deben obstruirse.

2 CAVIDAD DEL HORNO

La cavidad está principalmente construida con acero revestido de esmalte vítreo. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA).

3 GUÍAS

Las guías en cada lateral de la cavidad sujetan las rejillas/ bandejas cuadradas del horno que se suministran. Éstas deben utilizarse con la convección solamente para aumentar la capacidad del horno.

4 FILTRO DE ENTRADA DE AIRE

Situado en la parte posterior del horno. No debe obstruirse y debe mantenerse limpio a diario.

5 MANILLA DE LA PUERTA

Es una barra rígida que para abrirse se tira hacia abajo y hacia usted.

6 PANEL DE CONTROL

Véase la página 64.

7 SALIDAS DE VAPOR/ HUMOS

Este panel de respiraderos permite que el vapor escape y evita la formación de condensación. No permitirá que se escape la energía de microondas.

8 SOPORTE DEL MANGO PARA LAS BANDEJAS

Hay uno en cada lateral del horno para guardar de manera práctica el mango para las bandejas.

9 DEFLECTOR

Forma el panel posterior de la cavidad del horno y debe mantenerse limpio. (Consulte el apartado de LIMPIEZA)

10 VENTILADOR

Circula el aire en la cavidad produciendo una distribución de calor perfecta para la cocción por combinación.

11 CONMUTADOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al estar en marcha, el panel de control se iluminará. El ventilador y sistema de ventilación estarán también en marcha.

12 PLACA DE DATOS DE SERVICIO

Se encuentra en el panel posterior, indica el número de serie, el tipo de modelo, especificaciones eléctricas y la dirección y número de teléfono de Merrychef.

13 PUERTA

Es una barrera de energía hecha a precisión con cuatro cierres de seguridad de microondas. Debe mantenerse limpia (vea la sección de LIMPIEZA). La puerta NO debe utilizarse para apoyar platos pesados.

14 JUNTAS DE ESTANQUIDAD DE LA PUERTA

Éstas aseguran un cierre ajustado alrededor de la puerta. Deben mantenerse limpias y comprobarse con regularidad por si se observan señales de avería. A la primera señal de desgaste, un técnico de mantenimiento autorizado debe reemplazarlas.

15 BANDEJA Y DISCOS GIIRATORIOS

El disco giratorio se coloca en el eje del centro del suelo del horno. El plato giratorio encaja encima del disco. Éstos giran cuando el horno se pone en marcha y cesan de girar al abrir la puerta.

16 MenuKey

El Sistema Menukey cambia automáticamente todos los programas de cocción girando una llave.

17 CATALIZADOR (sólo EC403)

Permite la cocción sin extracción.

(Se debe retirar de manera regular consulte LIMPIEZA)

PANEL DE CONTROL

BOTONES DE POTENCIA

Hay cuatro botones de potencia del microondas para elegir entre: 25%, 50%, 75%, y 100%. Una luz indicará el que está en uso.

BOTÓN DE CONVECCIÓN

Éste se utiliza cuando la comida sólo necesita dorarse (no microondas)

Observación: al cocinar, los botones de MICROONDAS y CONVECCIÓN inician el ciclo y el temporizador. Durante un ciclo de cocción manual, puede cambiar los niveles de potencia. Al interrumpir la cocción, destellará una luz como aviso de que el tiempo se mantiene (consulte el apartado de PAUSA).

BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO/ DE LOS PROGRAMAS

Estos botones se utilizan para establecer el tiempo de cocción de segundo en segundo hasta un máximo de 30 minutos. También se utilizan para seleccionar los programas del 01 al 10

BOTONES DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA

Estos botones se utilizan para seleccionar la temperatura de la convección. Una luz indicará la selección de temperatura. Seleccionando el botón '0' apagará la convección. Si se pulsa y se mantiene pulsado un botón de temperatura aparecerá la temperatura actual del horno en la ventana del visualizador del tiempo.

BOTÓN DE CANCELACIÓN/ RELAMADA 'C'

Cancela todos los ciclos de cocción programados y las operaciones pre-programadas y detiene la energía del microondas. No cambia la temperatura del horno. Si el horno está caliente la comida continuará cocinándose y debe retirarse del horno inmediatamente. Este botón anulará cualquier operación incorrecta. No borrará los programas. Puede utilizarse también para ver los detalles de los programas guardados.

(Consulte el apartado de RELAMADA)

BOTÓN DE PROGRAMACIÓN 'P'

Activa o selecciona un programa

VISUALIZADOR DEL TIEMPO Y DE LOS PROGRAMAS

Muestra el tiempo en minutos y segundos y cuenta atrás de segundo en segundo durante un ciclo de cocción.

También indica mensajes de error y la temperatura del horno. (Consulte RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)

El visualizador de programas indica el número de programa seleccionado. 'PP' indica programación

INDICADOR DE VARIAS ETAPAS

Indica la etapa en la cocción de varias etapas

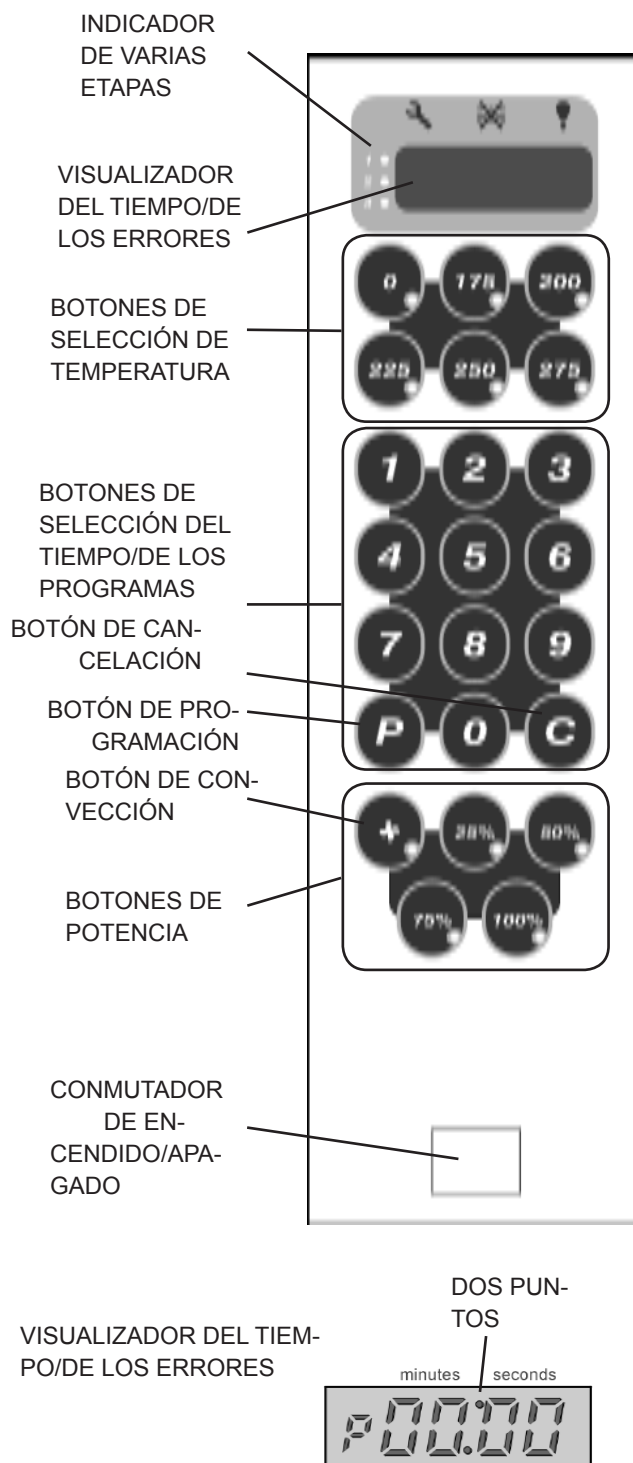
DOS PUNTOS

Al programar, los dos puntos destellarán para indicar que ahora puede introducirse el tiempo.

CONMUTADOR DE ENCENDIDO/APAGADO

VISUALIZADOR DE ERRORES

Consulte RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO : MODO MANUAL

El horno puede funcionar en modo manual o programado. Es importante primero entender el modo manual antes de tratar de hacer funcionar el programa.

1 Ponga el horno en marcha.

2 Seleccione la temperatura del horno necesaria al pulsar uno de los BOTONES DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA 175°, 200°, 225°C, 250°C, 275°C.

La luz en el botón destellará para indicar que se ha seleccionado.

Observación: La temperatura dentro de la cavidad del horno empezará ahora a incrementar. Puede tardar hasta 15 minutos en alcanzar el grado si el horno está frío al empezar.

3 Cuando el nivel de temperatura del horno alcance 25°C del nivel seleccionado la luz ya no destellará más.

ESPERE HASTA QUE SE ALCANCE ESTA TEMPERATURA antes de utilizar el horno.

4 Seleccione el tiempo de cocción necesario al pulsar los BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO numéricos.

Ejemplo: 2 Minutos 35 segundos

Sólo se aceptarán tiempos en minutos y segundos válidos.

p.ej: 1minuto 1 segundo, no 61 segs

5 Tomando todas las precauciones necesarias para no quemarse usted, coloque la comida en la cavidad y cierre la puerta.

Intente tener la puerta abierta el menor tiempo posible

6 Para cocinar la comida utilizando una combinación del calor de convección y el microondas pulse uno de los BOTONES DE POTENCIA ya sea 100%, 75%, 50% o 25%.

Para cocinar utilizando convección solamente pulse el botón que tiene un ventilador dibujado.

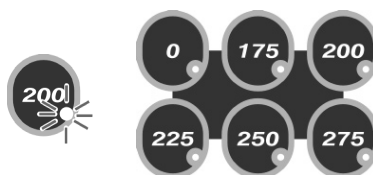
7 Ahora el temporizador contará atrás. Cuando el tiempo restante alcance cero se oirá una señal. Retire la comida de la cavidad.

ADVERTENCIA:

NO HAGA FUNCIONAR EL HORNO MICROONDAS CUANDO ESTÁ VACÍO

NO UTILICE EL HORNO SIN LOS FILTROS DE AIRE LIMPIOS EN SU SITIO

Para familiarizarse con los controles ponga en el horno un bol que contenga aproximadamente 1,5 litros de agua antes del funcionamiento.



La temperatura de la cavidad puede comprobarse en cualquier momento al pulsar el botón de temperatura seleccionado. La temperatura de la cavidad se visualizará en °C.



PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN

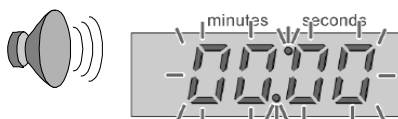
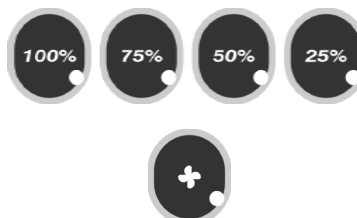
El ciclo puede detenerse y cancelarse en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE CANCELACIÓN



PAUSA

El ciclo puede interrumpirse abriendo la puerta del horno. Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y se encenderá una luz en el BOTÓN DE POTENCIA (modo microondas o convección) para indicar que hay un ciclo interrumpido.

PARA CONTINUAR el ciclo cierre la puerta. Suena una señal audible como aviso de que debe pulsar cualquier botón de potencia para reiniciar el temporizador.



OBSERVACIÓN:

al interrumpir el ciclo o al pararlo, el horno se mantendrá a la temperatura seleccionada y la comida de dentro del horno continuará cocinándose

BOTONES NUMÉRICOS DE PROGRAMACIÓN (0-9)

La pre-programación permite que los procedimientos de cocción repetitivos se guarden para facilidad de uso.

Cada programa puede comprender hasta tres etapas, permitiendo en cada una un control independiente de la temperatura de la convección, el tiempo de la etapa y el nivel de potencia del microondas. Sin embargo, los programas deben utilizarse con precaución, ya que si la comida a cocinar varía en peso o densidad luego pueden dejar de conseguirse resultados buenos y lo que es más importante, la comida puede no estar cocida adecuadamente. Por lo tanto, es fundamental que se compruebe toda la comida preparada para servir para asegurar que se han conseguido las temperaturas centrales.

Se requiere un poco de experimentación para determinar el programa correcto para un producto en particular.

1 Pulse y mantenga pulsado el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN hasta que aparezca una 'P' destellante en el VISUALIZADOR DE PROGRAMAS

2 Se encienden las luces en los BOTONES DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA para indicar que debe seleccionarse una temperatura. Pulse el botón de la temperatura necesaria, la luz en el botón seleccionado seguirá encendida, las otras se apagarán.

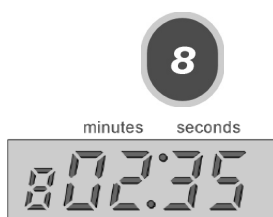
3 Anote el tiempo de cocción necesario pulsando los BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO (Los dos puntos del visualizador destellarán para indicar que se necesita un tiempo).

4 Sólo se aceptarán tiempos en minutos y segundos válidos.
p.ej: 1 minuto 1 segundo, no 61 segs

Para cocinar la comida utilizando una combinación de calor de convección y microondas pulse uno de los BOTONES DE POTENCIA 100%, 75%, 50% o 25%. Para cocinar utilizando convección solamente pulse el botón que tiene un ventilador dibujado.

Para guardar como un programa de una única etapa

Pulse el botón numérico necesario



ejemplo: etapa 1 guardada como programa 8

Los detalles del programa se visualizan momentáneamente así como se guarda el programa.



Compruebe los detalles del programa en el visualizador que se ilumina. Las selecciones pueden cambiarse volviendo atrás del programa utilizando el BOTÓN DE CANCELACIÓN.



Para guardar como un programa de varias etapas

Siga los pasos 1– 4 para cada etapa de cocción y al finalizar pulse el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN para anotar una segunda y una tercera etapa de cocción en el programa. Para guardar el programa, pulse el botón numérico necesario



ejemplo: etapa 1, etapa 2, etapa 3 guardadas como programa 8

FUNCIONAMIENTO DE UN PROGRAMA

Utilizar los botones numéricos para activar un programa

Los programas del 0 al 9 pueden seleccionarse utilizando los botones numéricos.

Para activar estos programas debe seguirse el procedimiento siguiente

- 1 Pre-caliente el horno a la temperatura de inicio necesaria al pulsar un BOTÓN DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA. Espere hasta que la luz de la temperatura seleccionada cese de destellar.

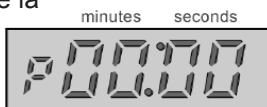


ejemplo: 200°C

Puede comprobar la temperatura del horno al volver a pulsar el botón de temperatura

- 2 Evitando el contacto con las superficies calientes, coloque el alimento a cocinar en el horno y cierre la puerta.

- 3 Pulse el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN y la 'P' aparecerá en el VISUALIZADOR DE PROGRAMAS.



Pulse el botón numérico que desee activar (0-9)
El número de programa y el tiempo total de cocción aparecen en el visualizador y se encenderá el indicador de la primera etapa

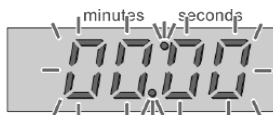
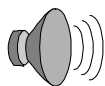
ejemplo: Programa 8



El programa funcionará ahora con el **tiempo restante total** contando atrás en el visualizador

(sumando todos los tiempos de las etapas).

Cuando el tiempo alcance "0:00", se oirá una señal.

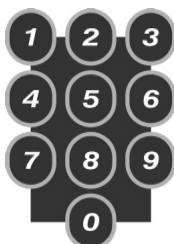


- 4 Retire la comida del horno y cierre la puerta.

RELLAMADA

La RELLAMADA para revisar un programa permite revisar el programa etapa por etapa.

Pulse y mantenga pulsado el BOTÓN DE CANCELACIÓN. Después de unos segundos el VISUALIZADOR DEL TIEMPO se pondrá en blanco.



Ahora pulse uno de los números de los programas en el BOTÓN NUMÉRICO (0-9).

El visualizador mostrará los contenidos de ese programa. Se mostrarán la temperatura, el tiempo y el nivel de potencia iluminados durante unos segundos etapa por etapa.

Observación:

Si no se ha alcanzado la temperatura de inicio necesaria, se visualizará un código de error (E:6). Si esto ocurre, retire la comida del horno INMEDIATAMENTE y espere hasta que la luz de la temperatura necesaria cese de destellar. Empiece de nuevo desde el paso 2.

Al final del ciclo programado, la temperatura del horno volverá a la que era antes de que el ciclo empezara

PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN

El ciclo puede detenerse y cancelarse en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE CANCELACIÓN.



PAUSA

El ciclo puede interrumpirse abriendo la puerta del horno. Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y destellará la luz en el BOTÓN DE POTENCIA (modo microondas o convección) para indicar un ciclo interrumpido.

PARA CONTINUAR el ciclo cierre la puerta. Suena una señal audible como aviso de que para reiniciar el temporizador se debe pulsar cualquier botón de potencia.

Para revisar un programa utilice la RELLAMADA

CONTROLES MANUALES (MODELO RD401)

1 Ponga el horno en marcha.

2 Establezca la temperatura (*temp °C*) del horno necesaria girando la esfera del control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj. El indicador de la temperatura de la convección se iluminará hasta que se consiga la temperatura seleccionada. Para mejores resultados, espere que esto ocurra. El indicador se encenderá y se apagará y la temperatura de dentro del horno se mantendrá.

p.ej: 200°C

3 Establezca el nivel de potencia (*Power %*) del microondas necesario girando la esfera del control del microondas.

p.ej: 50%

4 Establezca el tiempo de cocción necesario (*time*) girando la esfera de selección del tiempo en el sentido de las agujas del reloj.

p.ej: 15 minutos

5 Pulse el botón de INICIO (*start*).

El indicador de inicio se iluminará y el temporizador contará atrás hasta cero.

start
inicio

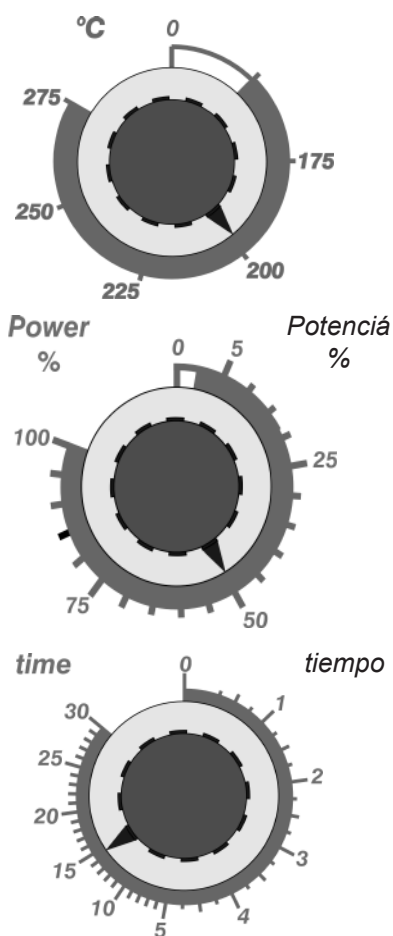


Cuando la cocción ha finalizado, un timbre avisa al operario.



Observación:

- Para la cocción por microondas solamente, la esfera de la temperatura de la convección debe ponerse a '0'. Para obtener mejores resultados, el horno debería estar frío.
- Para la cocción por convección solamente, la esfera del microondas debe ponerse a '0'. La cocción por convección solamente puede llevarse a cabo sin poner ningún tiempo.
- Debe tenerse cuidado al descongelar en un horno caliente. Los productos deben girarse con frecuencia para evitar que se quemen los costados. Para obtener mejores resultados, descongele primero por la mañana cuando el horno aún está frío.
- La cocción por combinación y convección solamente pueden llevarse a cabo con un aumento de temperatura pero debe prestarse atención extra a la temporización.
- Cuando un ciclo de convección solamente programado manualmente ya está en marcha, puede añadirse el calor de microondas. Sin embargo, recomendamos firmemente que sólo el operario del microondas más experimentado utilice esta función, ya que la energía de microondas estará luego en la selección de tiempo para la cocción por convección.
- La cocción puede interrumpirse abriendo la puerta (PAUSA). Cierre la puerta y toque el botón de inicio para continuar.



LIMPIEZA: 1

Para que el horno funcione al máximo rendimiento, la cavidad, la puerta y los filtros de aire deben mantenerse limpios.

Una rutina de limpieza diaria asegurará que cumple con las normas de higiene requeridas y ayudará a mantener y prolongar la eficacia de su horno.

Siga las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD que hay al principio de este manual.

- **Desconéctelo SIEMPRE del suministro eléctrico y deje que el horno se enfríe durante 20 minutos como mínimo antes de limpiarlo**
- **Como se requiere, retire la parte giratoria y limpie los derrames con servilletas desechables**
- **No utilice NUNCA estropajos de acero, cuchillos o abrasivos severos en ninguna parte del horno**

Como en el caso de todos los electrodomésticos, es aconsejable inspeccionar las conexiones eléctricas cada cierto tiempo.

Limpiar los filtros de aire

1. Retire el filtro de aire del panel posterior del horno deslizando el filtro hacia arriba y hacia fuera de las ranuras.
2. Límpielo en agua limpia, caliente y con jabón, enjuáguelo y séquelo. Póngalo de nuevo en su sitio a través de las ranuras.

NO UTILICE EL HORNO SIN LOS FILTROS DE AIRE LIMPIOS EN SU SITIO

Consejos y sugerencias para las manchas difíciles en la cavidad del horno

1. Ponga el horno en marcha con la potencia del microondas solamente (sin calor).
2. Coloque un recipiente de agua (1,5 litros) en el centro de la cavidad del horno.
3. Ponga la potencia del microondas al 100%.
4. Ponga el temporizador a 30 minutos y pulse el botón de inicio. Al final del ciclo de vapor, limpie la cavidad con un paño limpio.

Limpieza del panel de control y de las superficies exteriores

Límpielos con un paño húmedo con regularidad.



Peligro superficie caliente

La garantía no cubre las averías causadas por el descuido o el manejo inadecuado ni tampoco si se utiliza sin los filtros de aire limpios en su sitio. Las visitas de mantenimiento como resultado de dichas averías se cobrarán



NO UTILICE EL HORNO SIN LOS FILTROS DE AIRE LIMPIOS EN SU SITIO

LIMPIEZA: 2

Siga las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD que hay al principio de este manual.

- **Desconéctelo SIEMPRE del suministro eléctrico y deje que el horno se enfríe durante 20 minutos como mínimo antes de limpiarlo**
- **Como se requiere, retire la parte giratoria y limpie los derrames con servilletas desechables**
- **No utilice NUNCA estropajos de acero, cuchillos o abrasivos severos en ninguna parte del horno**

Como en el caso de todos los electrodomésticos, es aconsejable inspeccionar las conexiones eléctricas cada cierto tiempo.

Limpiar la cavidad y la puerta del horno

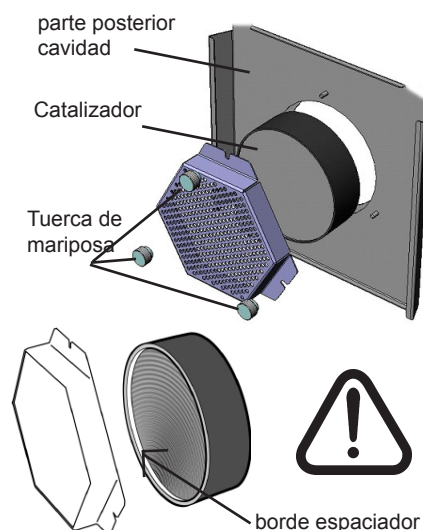
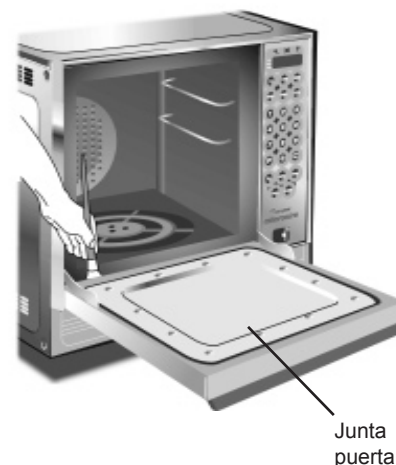
NO ROCÍE DIRECTAMENTE LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN DEL CATALIZADOR DE LA PARTE POSTERIOR DE LA CAVIDAD DEL HORNO CON NINGÚN TIPO DE PRODUCTO DE LIMPIEZA. PROVOCARÍA DAÑOS IRREPARABLES AL CATALIZADOR (Mealstream 403)

1. Extraiga las bandejas, las rejillas, y el plato y disco giratorios de la cavidad del horno. Límpielos con un producto de limpieza para hornos no cáustico. Para aclarar utilice un paño limpio y abundante agua tibia y limpia. Séquelo con un paño limpio.

Sólo Modelo Mealstream 403:
Para extraer el catalizador de la parte posterior de la cavidad afloje las cuatro tuercas de mariposa para desprender la cubierta, hágalo lentamente.
Limpie el catalizador **sólo** con **AGUA CALIENTE Y LIMPIA**, no utilice productos de limpieza que puedan causar daños irreparables al filtro. Deje que se seque.
Limpie la cubierta con un producto para hornos no cáustico y séquela con un paño limpio.
2. Extraiga las partículas de comida entre el borde interior de la puerta y la parte frontal de la base del horno con un cepillo limpio y seco (Posición A).
Aplique un producto de limpieza para hornos en las superficies interiores excepto en las juntas de estanqueidad y déjelo actuar el tiempo recomendado. Para secar utilice un paño limpio y abundante agua tibia y limpia. Para secar utilice un paño limpio.
3. Limpie las bisagras con un paño húmedo y limpio.
NO aplique aceite lubricante en las bisagras.
4. Limpie las juntas de estanqueidad con un paño húmedo y limpio.
Compruebe si existen signos de desgaste o daños.
5. Sólo Modelo Mealstream 403:
Reemplace el Catalizador y la cubierta, asegúrese de que el lado del borde espaciador está orientado hacia fuera para permitir que el aire pase libremente a través del filtro.
Apriete las tuercas de mariposa.



Peligro superficie caliente



Merrychef recomienda el uso de un producto de limpieza y de un protector para hornos de Merrychef autorizados.

Si se estropean las juntas de la puerta, un técnico de mantenimiento autorizado debe reparar el horno

Consejos y sugerencias para las manchas difíciles en la cavidad del horno

1. Ponga el horno en marcha con la potencia del microondas solamente (sin calor).
2. Coloque un recipiente de agua (1,5 litros) en el centro de la cavidad del horno.
3. Ponga la potencia del microondas al 100%.
4. Ponga el temporizador a 30 minutos y pulse el botón de inicio.
Al final del ciclo de vapor, limpie la cavidad con un paño limpio.

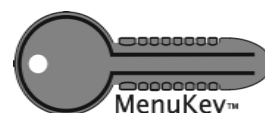
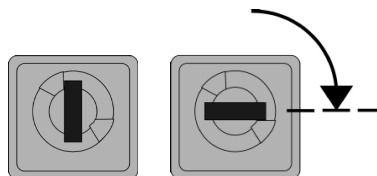
NO UTILICE EL HORNO SIN LOS FILTROS DE AIRE LIMPIOS EN SU SITIO

MenuKey™ : CAMBIAR LOS PROGRAMAS DE MENÚ DEL HORNO

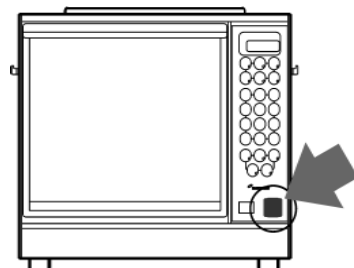
El Sistema Menukey cambia automáticamente todos los programas de cocción girando una llave.

Cambiar los menús en el horno:

- 1 Asegúrese de que el horno está apagado.
- 2 Extraiga la cubierta del Menykey del panel frontal e introduzca la llave en la ranura.
Gire la llave en el sentido de las agujas del reloj hasta el final (giro $\frac{1}{4}$).
No extraiga la llave llegado a este punto.



- 3 Vuelva a **encender** el horno.
El horno empezará la secuencia del programa de descarga, en el display aparecerá lo siguiente:



El Código de la Llave

ejemplo:
Key C02

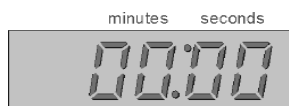


El número de programas y cada número de programa en la llave.
Los programas empiezan la cuenta atrás hasta llegar a 0.

ejemplo:
27 programs



Cuando la pantalla muestre 00:00, se encenderán las luces superiores de la cavidad y los ventiladores.



Extraiga la llave y cierre la cubierta. El horno está preparado para utilizar los nuevos programas.

Confirmar que la descarga se ha realizado correctamente

Apague el horno.
Enciéndalo y el display mostrará durante un tiempo breve:

1. El nuevo código de la llave
2. 00:00 (horno listo)

Si la descarga no se ha realizado correctamente cuando se encienda el horno no aparecerá en la pantalla el número de llave, sino el error E9.

EPS - FAIL - REDO ERROR en el Sistema de Programa Externo (EPS).

Si se extrae la llave antes de que finalice la descarga o se interrumpe el proceso el display mostrará "EPS" después "FAIL" y después "REDO".
Apague el horno y vuelva a realizar la descarga del **MenuKey**.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Visualizador del código de errores :

El Mealstream identificará algunos de los problemas más comunes al destellar un código de mensaje de error en la ventana del visualizador del tiempo.

Visualizador del código de errores	Avería	Acción recomendada
	La puerta no se cierra completamente. Posible avería eléctrica	Cierre la puerta completamente. Llame al Depto. de Mantenimiento Merrychef
	No se ha programado el tiempo. Se ha programado el tiempo inválido. p.ej: 61secs El tiempo programado supera los 30 mins	Programa el tiempo Programa el tiempo en un formato correcto 1:01 Programa un tiempo inferior a 30mins
	El horno no está a la temperatura correcta	Retire la comida. Espere hasta que la luz de la temperatura correcta cese de destellar y esté iluminada
	El horno está sobrecalentado, es posible que el filtro de aire esté sucio o que los respiraderos de aire estén bloqueados	Limpie el filtro de aire y compruebe los respiraderos. Deje el horno en marcha pero sin cocinar durante unos 4 ó 5 minutos
	Se ha detectado una avería interna	Llame al Depto. de Mantenimiento Merrychef.
	El horno se ha sobrecalentado	Limpie el filtro de aire Coloque el horno en un sitio con más ventilación
	MenuKey Error en el Sistema de Programa Externo.	Apaque el horno y realice, nuevamente, la descarga del MenuKey.
	El horno está en marcha pero el panel de control no se ilumina y los ventiladores no funcionan	Compruebe el fusible/ el cortacircuitos y el suministro eléctrico (esto debe realizarlo un electricista calificado).
	Si el plato giratorio hace un ruido anormal o no gira	Compruebe qu el plato giratorio está bien colocado Llame al Dpto. de Mantenimiento Merrychef
	Si el ruido viene de la parte posterior de la cavidad	Compruebe que el deflector está bien apretado Llame al Dpto. de Mantenimiento Merrychef

Recuerde, por favor - Sólo un técnico de mantenimiento puede llevar a cabo las tareas de mantenimiento y reparación

Especificaciones técnicas

	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Peso (kgs)	Potencia microondas IEC705 (vatios)	Potencia convección (kw)
Mealstream EC401, EC403, RD401	515	550	537	45	700	3.0
Mealstream EC401XX5, EC403XX5	515	550	537	55	1000	3.0
Espacios recomendados por el fabricante	665	650	587			

Alimentación: Véase la placa de datos de servicio en la parte posterior del horno

Este equipo cumple con las siguientes directivas de la CEE:

EMC 89/336 CEE

LVD 73/23 CEE

Merrychef se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.



De acuerdo con la norma EN 27779, la emisión sonora del horno Mealstream EC401 XX5 es inferior a los 70dB.

SERVICIO Y ASISTENCIA TÉCNICA

Servicio y asistencia técnica

Para el Servicio y la Asistencia Técnica, póngase en contacto con su proveedor Merrychef.

Si no puede encontrar asistencia en el país de compra, póngase en contacto con Merrychef:

Tel. +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com